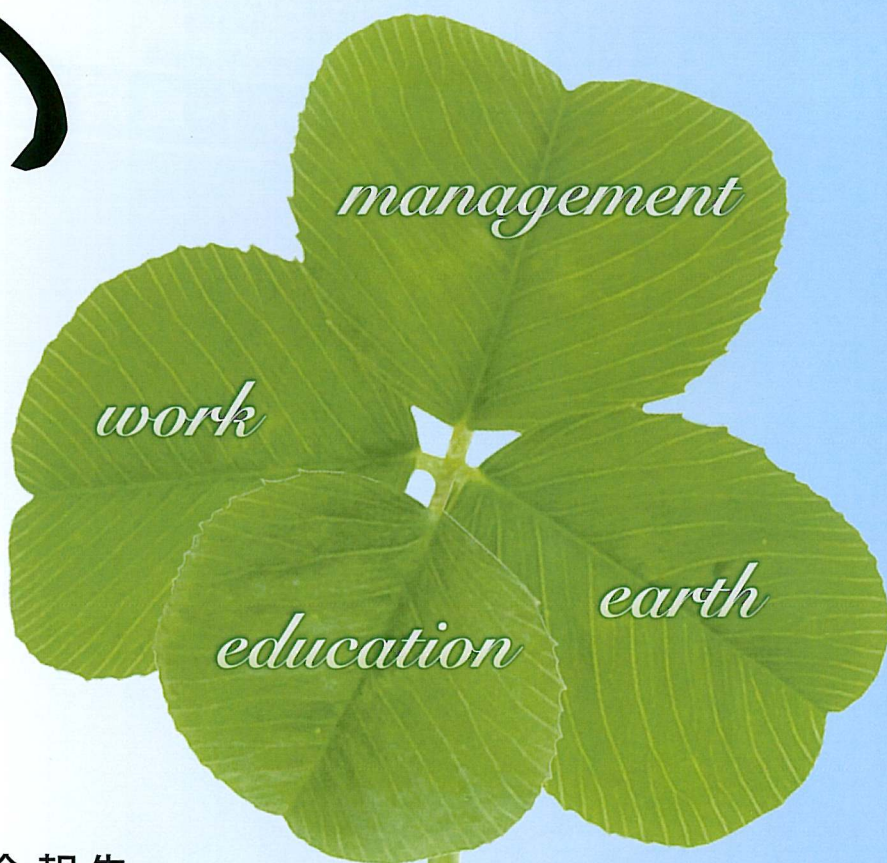
厨房

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

11
NOV.
2011
No.509

第48巻 第11号NO・509
平成23年11月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

management
work
earth
education

平成23年度第3回理事会報告

米国外食産業の歴史とイノベーション
「ハンバーガーの誕生」

新会員さんいらっしゃい！

社団法人 日本厨房工業会
http://www.jfea.or.jp

この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集！

世界に誇るアンダーカウンター洗浄機

世界初の外ばねドア

本機のドア開閉機構は従来のドアストッパーとはまったく異なる独創的なもので、ドア開放時の衝撃をばねとローラーで吸収するとともに、洗浄ドアの前面外側に装着することで万全の耐久性とメンテナンス性を持っています。

前面からのフルメンテナンス性を確立

アンダーカウンター機は両側面に他の厨房機器が隙間なく密着して設置されるこが多く、修理・点検時に機械を前方へ引き出すことは困難です。本機ではたとえ主ポンプの交換といえどもすべての修理・点検サービスを前面から可能としました。

35％の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

５０cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を４角のパターンでスプレーする４個のバルブのついた４本アームのスクエアスプレーすすぎ〈世界特許取得〉で実現した2.2ℓすすぎ方式（ＳＤ５３形）を搭載。

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

洗浄槽内壁に一体化された角形ハウジングポンプは槽内部から掃除することもでき、吸込・吐出配管のない独創構造、ハイパワー１馬力ポンプとトリプルアームノズル（ＳＤ５３形）とのコンビでバランスのとれた洗浄力を発揮します。〈特許出願中〉

洗浄室開口36cm

SD 51形（100Ｖ） SD 53形（200Ｖ） 60cm幅×60cm奥行×85cm全高

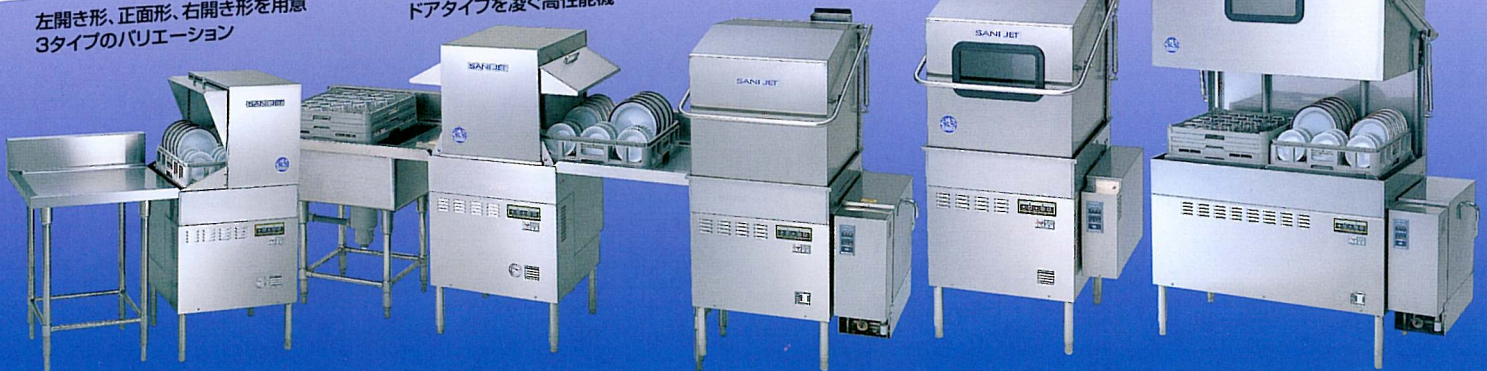
省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ／3アームノズル 洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載 したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立

スープストックサーバー

18ℓ×３本のスープを湯煎保温、3個のどんぶりウォーマーつき本体内部に36ℓ 95℃の熱湯を貯え、ポンプアップで瞬時にスープ作り。

CST 63形

卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式／2リフト式

●角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を受けて25秒（ラーメン・パスタ）、または40秒（うどん）で解凍調理後リフトアップ。

●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。

UM 241形

全19機種の自動ゆで麺機発売中

ガス式／電気式／無沸騰噴流式／沸騰式／6テボ式／3テボ式右用／3テボ式左用／4テボ式／スパゲティ用／ラーメン用／うどん大かご式など試用テストを受付中

UM 721 G形　UML 521 G形

自動化フードサービス機器の専門メーカー

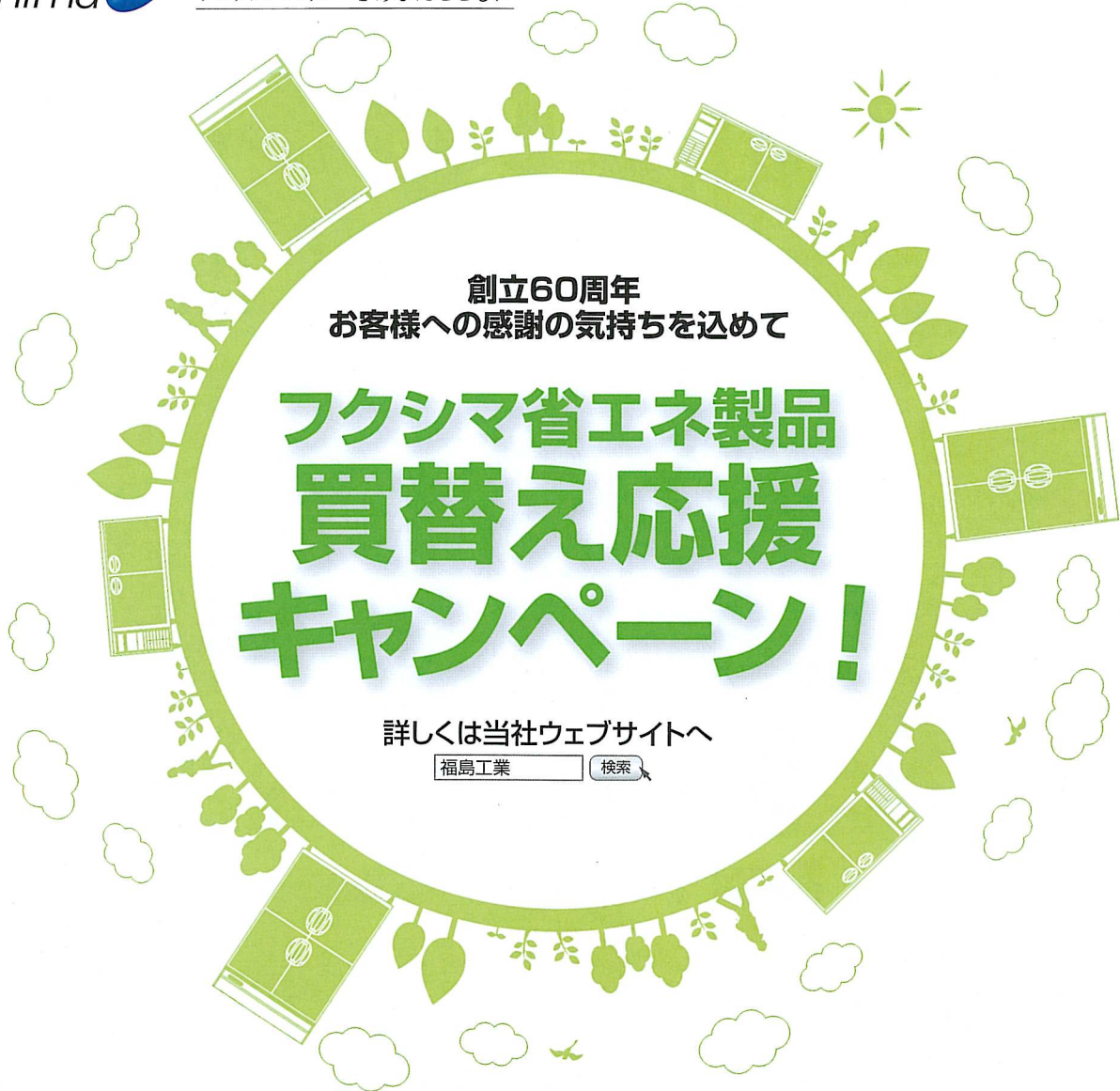
日本洗浄機株式会社

www.n-sen.com

本社ショールームで試用テストをお引受けしております。お気軽にお申しつけください。

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451
大阪支店	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622

Fukushima フレッシュ・バリューをあなたとともに

新しい芽生えを。 60th Anniversary

創立60周年
お客様への感謝の気持ちを込めて

フクシマ省エネ製品 買替え応援キャンペーン!

詳しくは当社ウェブサイトへ
福島工業 検索

第1弾 当社製品をお使いのお客様へ感謝の気持ちを込めて

キャンペーン期間:2011年8月1日(月)～11月30日(水)まで

1 当社冷蔵庫ご使用のユーザー様 先着1,000名様に **省エネスリットカーテン**をプレゼントします

2 当社のショーケースご使用の店舗様へ **デマンド制御システム**を特別価格でご提供

3 当社のショーケースをご導入いただく店舗様へ **ショーケース用LED照明**を特別価格でご提供

応募方法
1をご希望のお客様はキャンペーン応募サイト(パソコン、または携帯)からお申込みください。2.3のお見積りは、当社営業担当へご依頼ください。

省エネスリットカーテンのご応募はこちら▶

第2弾 期間中に対象製品をお買い上げのお客様へ感謝の気持ちを込めて

キャンペーン期間:2011年8月1日(月)～11月30日(水)まで
キャンペーン応募期間:2011年8月19日(金)～12月9日(金)まで

期間中に対象の当社省エネ製品をお買い上げ頂き、キャンペーンサイトからご応募いただいたお客様の中から抽選で**豪華賞品をプレゼント**します。

A賞 話題のタブレット端末Wi-Fi仕様 32GBモデル…10名様
B賞 LED電球3個セット…150名様
C賞 保冷・保温ステンレスマグボトル…500名様

キャンペーン応募サイトへアクセスして製品に同梱している保証書に記載の形名、製造番号を記入して応募してください。

対象商品

・タテ型業務用冷凍冷蔵庫 Uシリーズ
・ヨコ型業務用冷凍冷蔵庫 Yシリーズ・Tシリーズ
・インバーターアイランドショーケースIMシリーズ
・タテ型インバーター冷凍冷蔵庫IRシリーズ
・インバーター多段スポットケースMEシリーズ
・薬用ショーケースFMSシリーズ
※OEM製品、うどん熟成庫、牛乳保冷庫、急速凍結庫、検食フリーザー、多目的保冷庫、フレッシュキャリー、UGシリーズ、特注品など一部対象外の製品もございます。

福島工業株式会社

本　社/〒555-0012 大阪市西淀川区御幣島3-16-11
東京事業所/〒111-0052 東京都台東区柳橋2-17-4
名古屋事業所/〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木2-265
福岡事業所/〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

支　店/ 札幌・東北(仙台)・関東(さいたま)・信越(新潟)・西関東(立川)・横浜・北陸(富山)・京都・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄
営業所/ 旭川・青森・盛岡・秋田・山形・郡山・宇都宮・高崎・水戸・千葉・長野・松本・甲府・小田原・相模原・静岡・沼津・浜松・豊橋・岐阜・高山・三重・金沢・福井・滋賀・北近畿・難波・北大阪・南大阪・奈良・和歌山・姫路・岡山工場・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・大分・佐世保・佐賀・宮崎・鹿児島・石垣
海　外/ 北京・香港・シンガポール・韓国・上海・台湾

□お問い合わせは　本社・営業企画部 TEL. 06-6477-2031
FAX. 06-6477-0025

選ぶなら「ニチワの深型チャンバー式真空包装機」

液体のパックから、ステンレスボールもそのままパックでき用途が拡大！
ニチワの真空包装機は、真空調理から、浸透調理、脱気処理、そして真空保存迄フル活用！

卓上タイプ **JUMBO PLUS**
○320×450×305mm
○シール有効寸法：260mm×1本
○100V 400／450W（50／60Hz）

卓上タイプ **BOXER 42**
○490×525×440mm
○シール有効寸法：410mm×1本
○3φ200V 750／800W（50／60Hz）

スタンドタイプ **MARLIN 52**
○680×695×1025mm
○シール有効寸法：510mm×2本
○3φ200V 3.1／3.5kW（50／60Hz）

スタンドタイプ **FALCON 80**
○900×820×1070mm
○シール有効寸法：760･485mm×各1本
○3φ200V 4.5／5.0kW（50／60Hz）

スタンドタイプ **POLAR 2-75**
○1545×1150×1180mm
○シール有効寸法：620mm×2本×2
○3φ200V 6.5／7.5kW（50／60Hz）

ダブル密封シール

ダブル密封シール機能は、シール帯を2本にすることで密封性をより確実にしました。

ソフトエアー

ゆっくり通気しますので、角張った製品や柔らかくもろい製品を包装できます。（JUMBOシリーズを除く機種に装備、FALCONシリーズはオプション）

デジタル10表示プログラム制御

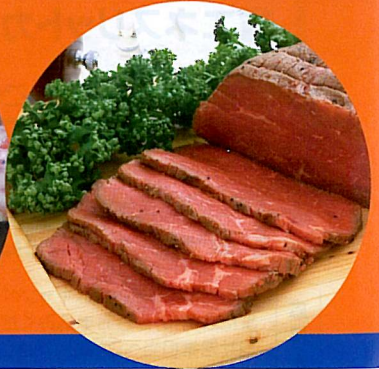
10通りの操作をプログラムできます。（JUMBOシリーズを除く機種に装備）

クリーニングモード

1日1回行う事でモーターポンプ内のオイルの劣化を防ぎます。

ニチワ電機株式会社 URL http://www.nichiwadenki.co.jp/

ISO 9001 認証取得

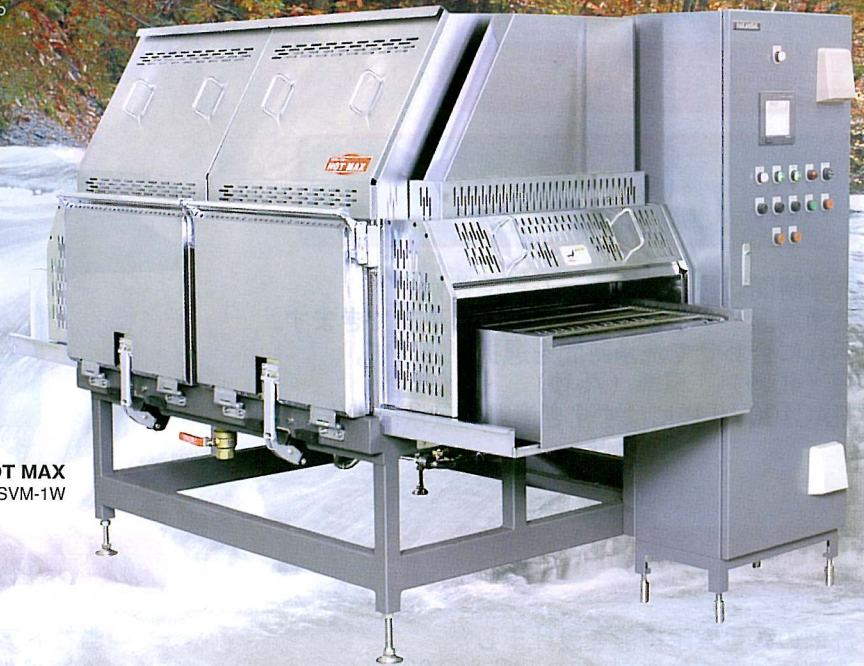
ニチワの電気厨房機

本　社／〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)
東京支店／〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店／〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店／〒465-0054 愛知県名古屋市名東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所☎(011)856-7091(代)
金沢営業所☎(076)249-7521(代)
高松営業所☎(087)861-2531(代)
松山出張所☎(089)935-7341(代)
盛岡営業所☎(019)646-9851(代)
長野営業所☎(0263)48-2891(代)
福岡営業所☎(092)621-9001(代)
熊本出張所☎(096)378-8661(代)
仙台営業所☎(022)717-3191(代)
静岡営業所☎(054)254-0801(代)
鹿児島営業所☎(099)258-4721(代)
新潟営業所☎(025)281-6181(代)
広島営業所☎(082)229-3391(代)
岡山出張所☎(086)246-3151(代)

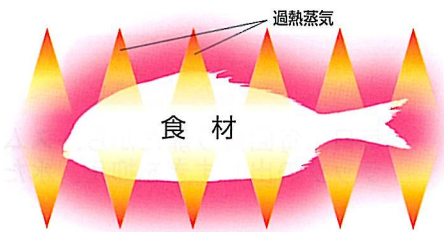
■テストキッチン&ショールーム完備 ■東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

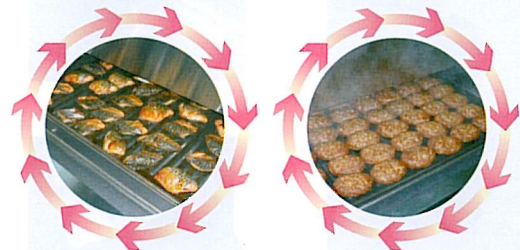
仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育んできてくれた地球。
その地球に恩返しの気持ちを込め"人にも環境にもやさしい製品づくり"をナカニシは目指します。
製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」
これがわたしたちナカニシの願いです。

SVロースター HOT MAX
SVM-1W

美味しさとecoを両立

過熱蒸気でおいしくヘルシー

蒸気に更に熱を加えたのが過熱蒸気です。
過熱蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱蒸気で省エネ短時間調理

熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。
当然ランニングコスト軽減も図れます。

株式会社 中西製作所
■本社:大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
■TEL:大代表(06)6791-1111 FAX:(06)6793-5151

奈良工場は品質マネジメントシステムISO9001:2008認証取得工場です。

中西製作所 検索

SMARTwasher
YOKOGAWA ◆

アンダーカウンタータイプ業務用食器洗浄機

SMART AU70

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディーの決定版

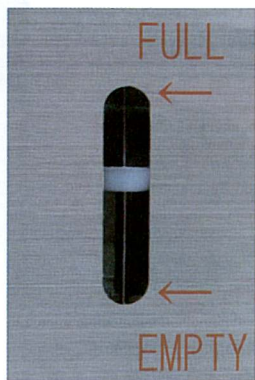
◆ 大きな開口

従来機開口寸法を大きく上回る、
扉開口寸法３６０mm。
今までのアンダーカウンタータイプでは、
洗えなかった大皿やトレー、
ちょっとした調理器具も洗えます。

◆ 安全で使いやすく

洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短（40秒）、標準（75秒）、長（90秒）
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。

◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。
洗剤は純正液体洗剤（スマートクリーンC100）。
専用ボトルで、補充も簡単にできます。

洗剤補充口

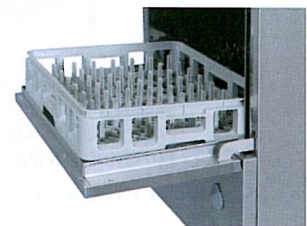
洗剤専用ボトル

注意！洗剤を扱うときにはゴム手袋の着用を。
製品の取扱説明書をご確認いただき正しくお使いください。

◆ 抜群の洗浄力

当社ドアタイプ洗浄機の洗浄性能をそのまま継承。
コンパクトなボディながら最高の洗浄力を実現しました。

◆ 丈夫で長持ち

毎日、毎回扱う扉だから、スムーズで丈夫なものに。
ラックの出しすぎを抑え、水たれを解消しました。

横河電子機器株式会社
http://www.yokogawa.com/jp-ydk/kf/chubo/index.htm

お問い合わせ先
第4営業部　販売推進グループ　03-3225-5337

営業所
北海道・仙台・東京・神奈川・名古屋・大阪・福岡

MEGASOFT®

このCGパースは厨房プランナーのパースを「Optimage」で高画質レンダリング処理したものです

新機能
クイックパーツ作成
を追加しました!

シンクや作業台といった板金物パーツを簡単な操作で作成できます。

パソコンソフトで厨房プランの提案に革命!

ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。

平面図 → 3Dパース図 → 機器明細表 の作成時間を大幅に短縮します。

平面レイアウト図

豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連係も可能です。

3Dパース図

あらゆる角度からレイアウトを確認。パース図を他のソフトへ貼り付けることができます。また、複数の動線を図面上に描いて、ウォークスルームービーの作成・保存も可能です。

機器明細表

レイアウト完了→即、拾い出し作業&機器明細表の作成。明細表はエクセルに貼り付けることも可能。エネルギー容量などの確認を即座にできる集計機能も搭載しています。

3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー

[+ クイックパーツ作成]

「クイックパーツ作成」は、オリジナルのシンク・作業台が簡単に作成できる機能です。

Windows 7/Vista/XP/2000 対応　標準価格 **155,400円**（本体価格148,000円）

■製品説明をご希望の方へ

大阪本社（江坂）・東京事務所（飯田橋）にて随時製品説明会を行っています（要事前申込）。訪問しての製品説明をご希望の場合はお電話にてお問い合わせください。

■厨房機器メーカー様へ

本ソフトで使用できる設備・機器の三次元パーツの作成を承ります。専用パーツ集の作成やホームページでの配布が可能になります。
（パーツを自社内で作成できるツールもご用意しております）

【誰でも】【簡単に】【短時間で】
高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト［オプティマージュ］

Optimage

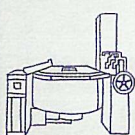
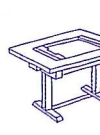
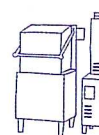
インターネットレンダリングオプション「Optimage」との連係により、「厨房プランナー」で作成したパースを、光源設定などの手間をかけずに短時間で高画質なレンダリング画像に加工できます。

オプション　標準価格 31,500円（税込）

使いやすさと信頼性
メガソフト株式会社
〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38 西谷東急ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは
06-6386-2072

●製品情報や体験版のご請求は
www.megasoft.co.jp

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS
料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨（すずちゅう）」です。
火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。
新しい発想から生まれた新しい厨房が今日も、
料理への情熱をお手伝いしています。
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス
回転釜
立体炊飯器
フライヤ
ゆで麺機
台付コンロ(スープ用)
そばかまど
丸型炊飯器
ホットプレート
食器洗浄機
涼
涼しい厨房®
商標「涼厨®」は、大阪ガス(株)の登録商標です。
快適
快適だから働きやすい。
経済的
涼しいから空調コストも低減。
安心
熱くないからヤケドの心配なし。
簡単
導入や入替え工事が簡単。
東京ガスの涼しい厨房「涼厨（すずちゅう）®」シリーズ

Vol.48 No.509 2011.11 Since 1970

JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT ASSOCIATION

CONTENTS

陶芸が語る四季の歌

陶俳画

春　兆

【蟹】

衰えぬ 食慾恃み 冬に入る

蟹。俳句では普通、涼を呼ぶ海岸や水辺の風物として、夏に組み入れられている。

だが、食べる蟹、特に松葉蟹・越前蟹ともなると、そう、朝晩の寒さが身に沁み始める今ごろから、真冬にかけてが旬のはずだ。

ここはもちろん、そちらの蟹のつもりだが、残念ながら美味しそうに見えるかどうか。

衰えぬ食慾。夏負けというほどではないけれど、少し落ち気味だった食慾も、秋風と共に回復、胃も腸も軽やかに、快調を維持してくれている。

年配や体調に不安を感じない人でも、食慾はその人にとっての、健康のバロメーターに違いない。それが快調なのは、われながら頼もしい。確かに恃みになる味方だ。

冬に入る。そう、蟹や牡蠣に限らず、魚介類は美味しさを、寒さと共に増してゆくものが多い。寒鰤にはまだ間があろうけれど、街に蟹や河豚の看板が目立ち始めると、ああ今年も冬が来たな、と改めて想ったりする。

せっかくそそられた食慾。重い文章で壊したくはない。切り上げる。

巻頭によせて

オゾン層破壊

㈱中西製作所　片山 耕司

10月２日、国立環境研究所は北極上空のオゾン層が40％失われたと発表した。これは南極にできるオゾンホールに匹敵する規模らしい。オゾン層は、地上20 ～ 30㎞にあります。

それを地上に持ってくると約３㎜の厚さしかなく、例えるならレースのカーテンのようなもので地上すべてのものを紫外線から守ってくれるものです。それを私たちは、破壊しようとしています。オゾン層が破壊されることで、どんなことが起こるのでしょうか？　オゾン層は太陽光に含まれている紫外線をカットします。その紫外線ですが、有害な紫外線に直接当たってしまうと、皮膚ガンや白内障・失明、免疫低下によるエイズなどのウィルス性の病気にかかりやすくなることが分かっています。さらには生物細胞のDNAにも影響があり、今は世界中で皮膚ガンや白内障にかかる人が増加し、日本でも７倍に増えているそうです。

フロンガスは地球温暖化の原因物質でもあり、温室効果は二酸化炭素の数千倍もあります。世界中で冷却のために利用されている物質であるため、エアコンや冷凍冷蔵庫など、いろいろな冷却のために利用されています。しかしながら、これらの物質は、オゾン層破壊物質の一つなのです。

そのため、その当時使われていたものを廃棄する際にフロンガスが多く放出されるのです。フロンガスは空気よりも重いため、ゆっくりとオゾン層へと近づいて行き、オゾン層に到達するのは20年後らしく、オゾン層は３分の２が減少し、最悪の事態になると言われています。

原因が分かってもフロンガスを減らすようにしかできない私たち。今の科学では、オゾン層を増やすことができないのです。現状ではフロンガス自体は禁止されており、代替えとして利用できる代替えフロンを利用しています。しかしながらこの代替えフロンは、フロンガスと比べるとオゾン層破壊への影響が比較的弱いガスというだけで、結果的にフロンガスを使っているということは変わらないのです。ですから、今後フロンガスをまったく使わないものを開発していかなければなりません。現在はこのような対策しかできていないのが現状ですが、これから先、黙って見守っている訳にもいかないのです。フロンガスを出してしまうような不法投棄は避け、しっかりとフロンガスの回収を行うことで、少しでもオゾン層破壊を防ぎましょう。

これまでよく知らなかったとはいえ、フロンガスを使い、結果としてオゾン層を破壊してきたのですから、これ以上破壊しないためにも、自分がやれることをしっかりやっていく。それが私たちの役割ではないでしょうか。

平成23年度第3回理事会報告

一般社団法人への移行認可申請案が了承される

平成23年10月12日（水）、平成23年度第３回理事会が、宮城県・ホテル松島 大観荘にて開催された。

理事会に先立ち、今期より工業会役員に就任した関西電力㈱・太田垣英士理事、スギコ産業㈱・杉山 正、ホシザキ電機㈱・坂本文昭各監事の挨拶の後、福島会長より挨拶が述べられ、本人出席者22名と代理出席者２名の出席、委任状提出が６名であることを確認したうえ、出席役員が定款第24条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会を宣言した。議事録署名人には、福井常任理事と谷口理事を指名し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第１号議案「新規加入会員の承認の件」について、尾崎副会長より新規加入会員（詳細は別記）について説明があり、また、退会会員の退会事由等について説明があり、承認された。

◆協議事項

①関連団体事業の協賛について

Ⅰ「第61回外食産業フェア」
「第22回NAGOYAフードビジネスショー」
「第62回外食産業フェア」

Ⅱ「第33回 Japan Home & Building Show」

Ⅲ「厨房メーカーとのコラボレーションセミナー」（後援依頼）

Ⅳ「HOSPEX Japan2011　(第40回 日本医療福祉設備学会 併設展示会)」

Ⅴ「第46回 スーパーマーケット・トレードショー2012」

Ⅵ「JAPAN SHOP 2012（第41回 店舗総合見本市）」

Ⅶ「2012中部パック」

Ⅷ『最新・日本の食品機械総覧（2012～2013）CD-ROM版』

若杉専務理事より、以上の協賛または後援依頼について説明があり、協賛または後援を行うことで了承された。

②2012年新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年どおり関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下の通りとした。

開催日時：平成24年１月18日（水）16:00～
場所：ホテル インターコンチネンタル
東京ベイ　５階「ウィラード」
東京都港区海岸1-16-2　TEL03-5404-2222

若杉専務理事より、主催者挨拶は工業会福島会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省および国土交通省にお願いすることとし、司会進行役を尾崎常任理事、乾杯の音頭を東京ガス・村木副社長執行役員、中締めを尾崎副会長とすることが説明され、了承された。

③公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行について

若杉専務理事より、平成24年４月１日付の新法人登記が可能となるように内閣府へ提出する最終的な資料（定款、公益目的支出計画）についての説明があり、了承された。

④会員向け広報用メール一斉同報サービスの拡大について

若杉専務理事より、平成20年度第２回理事会で了承された、理事会メンバー（役員）向けにEメールで一斉同報するサービスが運用を始めているが、同サービスの対象を全会員に拡大するための検討を始める旨の説明があり、了承された。

⑤第４回理事会開催について

◎第４回理事会
日時：平成24年３月15日（木）13時30分～
場所：メルパルク東京・３階「牡丹の間」
東京都港区芝公園2-5-20　TEL 03-3433-7211

以上について、若杉専務理事より説明がなされ、承認された。

◆報告事項

○総務・財務部（上野常任理事・細山理事）

①第45回通常総会実施報告について

平成23年６月１日に開催された第45回通常総会について、本人出席者61人・委任状による者159人の計220人が出席したことが報告された。

②総会後の主務大臣への関係書類提出について

「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律」第95条の規定に従い、監督官庁である経済産業省、国土交通省に対し事業・収支および理事・監事の異動について報告を行った旨が報告された。

③平成23年度団体賠償責任保険制度の加入状況について

加入企業数58社と掛け金総額について報告された。

④創立50周年記念事業について

若杉専務理事より、創立50周年記念事業（案）について、開催日時・場所、予算、表彰対象者、記念誌などの概要が説明された。

⑤財務状況について

細山理事より、平成23年９月までの収支状況の詳細の説明があった。

⑥支部運営について

清水常任理事より、現状の厳しい経済状況を踏まえ、会員数の増強への一層の支援と教育事業への参加について要望が述べられた。

○技術部（谷口副会長）

①技術基準および適合確認業務の見直しについて

技術基準に関して、より分かりやすくなるべく具体的にするという方向で検討を行い、より現実的・合理的な基準とするべく検討を行っており、適合確認業務に関しては、より申請しやすい制度とするため、自主検査のみとし、自主検査を行った製品を工業会に登録する制度とし、検査を行う自主検査員は講習会等を行い工業会が認定したい旨が報告された。

②その他技術関連事項について

⑴国土交通省からの依頼で、平成25年度版の公共建築工事標準仕様書改定案を検討し、改定第一案を８月10日に提出したこと、⑵IEC SC61Eの検討要請が日本電機工業会および経済産業省よりあり、今後技術委員会で対応して行くこと、⑶東京消防庁より、業務用厨房設備の防災に関して検討することを目的とした「飲食店の厨房設備等に係わる火災予防対策等検討部会」を立ち上げることとなり、機器安全委員２名および事務局１名を委員として派遣することとしたこと、⑷８月中旬に塩化ビニル管・継手協会のホームページに、スチームコンベクションオーブンに排水管として使用されているHT配管材が洗浄剤により侵食され亀裂が発生し、漏水事故が発生した旨の記事が掲載されたことに関し、技術委員会で検討した結果、早期に関係会員企業および塩化ビニル管・継手協会で会合を持つこととした旨が報告された。

○広報部（渡辺副会長）

①第31回海外視察調査団派遣について

第31海外視察調査団について、12社16名の方に御参加いただき、10月22日（土）～ 29日（土）に催行する運びとなった。㈱井之上事務所・鈴木茂代表取締役社長のコーディネート、日通旅行（日本通運㈱）企画実施により、イタリア（ミラノ・host2011）・ドイツ（ハノーバー・MKN社、ミュンヘン・ウィンターハルター社）等の視察を行う予定である旨が報告され、詳細が寺内事務局長より説明された。

②第12回厨房設備機器展の実施計画について

会　期：平成24年２月21日（火）～24日（金）
会　場：東京ビッグサイト（有明・東京国際展示場）
東１～６ホール
テーマ：「見て・触れて・感じて ―。」

また、工業会ブース企画とオープンセミナーなどの工業会主催の企画についての説明がなされた。

③次世代フォーラム発案による工業会広報ポスターについて

工業会・次世代フォーラムの「業務用厨房機器を使用する全てのユーザーに対するPRの実施について」（案）について、配布用のA4判PDFデータを制作した旨が報告され、詳細が細山理事より説明され、承認された。

④2011年版業務用厨房機器に関する実態調査の状況について

調査票依頼の現況およびアンケート項目の一部変更について報告がなされた。

○資格部（中西副会長）
①平成23年度厨房設備士認定試験の実施結果について
平成23年７月６日に全国８会場で試験が実施され、１級受験者96人・合格者48人、２級受験者401人・合格者207人という結果が報告された。
②平成23年度技能検定（厨房設備施工）について
受検申請受付：平成23年10月３日（月）～10月14日（金）
実技試験実施期間：平成23年12月５日（月）～平成24年２月19日（日）
学科試験：平成24年１月29日（月）
合格発表：平成24年３月13日（火）
以上について報告された。

○教育部（加藤副会長）
①平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会について
各支部で平成23年10月18日（木）～平成24年２月に、全国７会場で「厨房設計の基礎知識」をテーマに、㈱井之上事務所・鈴木 茂代表取締役社長を講師に迎えて開催する旨が報告された。

○その他
①平成23年度主要事業スケジュール
寺内事務局長より、新春賀詞交歓会、理事会、通常総会など、今後のスケジュールについて報告された。

■新期加入会員
・準会員（１社）

名称	エレクトロラックス・ジャパン㈱ 大阪支店
現住所	〒564-0051 大阪府吹田市豊津町10-34 日本生命江坂駅前ビル
電話・ＦＡＸ	06-6337-6061・03-5445-3380（東京）
代表者名	代表取締役　松木　淳次
本会に対する代表者	堂地　祐介
加入支部	関西支部
会員番号	3028

工業会だより
9月20日～10月19日

9. 26　飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策等検討部会。茨木委員、和中委員、由利事務局次長。（東京消防庁会議室）
9. 28　平成23年度第２幹部会。福島会長、尾崎、中西、渡辺、谷口各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋木職員。（厨房機器会館６階会議室）
10. 4　平成23年度第１回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、清水、市村、高根、中橋、関根、大山、左海各委員、原田職員。（機械振興会館６階62会議室）
10. 12　平成23年度第３回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋木職員。（ホテル松島 大観荘）
10. 17　都市ガス消費機器事故分析等検討委員会。由利事務局次長。（高圧ガス保安協会　第１会議室）
10. 18　第１回熱機器ワーキンググループ。福島委員長、岡田、中川、沼田、近藤、佐々木、橋本、和中、篠塚各委員、幡野、茨木各オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。（厨房機器会館６階会議室）

■住所・連絡先の変更
㈱ダイフィル（関西支部）
[新]〒577-0012 大阪府東大阪市長田東３丁目１番31号

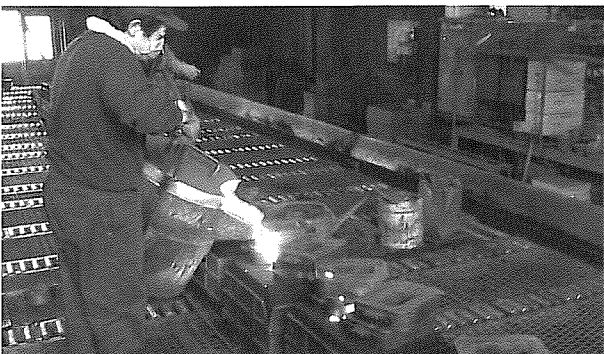
日産設備工業㈱（関東支部）
[新]〒110-0015 東京都台東区東上野3-12-11 全漁業ビル5F

エレクター㈱（関東支部）
[新]〒153-0051 東京都目黒区上目黒２丁目１番１号
[TEL] 03-6742-0373　[FAX] 03-6742-0380

株式会社モリチュウ

代表取締役 森　雄児

弊社について

- 1942年3月に埼玉県川口市にて鋳物工場を創業、以来株式会社モリチュウは「いいものづくり」の精神のもと、69年間鋳物を作り続けている。
- バーナー、五徳、中華釜枠など鋳物の厨房部品を主に供給している。同時に、鋳物とステンレスの組み合せ製品も製造している。
- コストダウンに対応するため、中国からの輸入を始めて約20年になる。2006年には大連茂利秋（モリチュウ）有限公司（独資法人）を設立し、現地での調達および検品体制を整えている。
- 現在、鋳造技術の再構築のため中小企業基盤整備機構より専門家派遣を受けている。モリチュウ鋳物ルネッサンスと銘打ち、鋳物技術の基本を再構築し、当たり前のことが当たり前にできるよう、社員教育を進めている。同時に、社員教育の原点は2Sにあるとし、環境整備の徹底を推進している。

工場での鋳造風景

わが社のアピール×3つのポイント

1. 69年間持ち続けている「ものづくり」精神
2. 鋳造工場がある
3. 大連に独資の拠点がある

厨房部品

- 別部門としてエクステリアデザイン（門扉、フェンス、サインなど）部門があり、厨房業界のとのコラボレーションができれば面白いと考えている。

- **設　立**
  1942年3月
- **代表者**
  森　雄児
- **資本金**
  3,000万円
- **従業員**
  30人
- **業種**
  厨房部品製造
- **主要取引先**
  厨房機器メーカー、川口市内の官公庁
- **本社所在地**
  〒334-0075　埼玉県川口市江戸袋2-5-27
  TEL048-283-1421　FAX048-284-3100
- **支社等**
  鋳造工場：新潟県三条市高屋敷28
  ステンレス板金工場：新潟県三条市蔵内28
  大連茂利秋有限公司：大連市甘井子区辛賽子
- **URL**
  http://www.morichu.co.jp

サンデン株式会社

わが社のアピール×3つのポイント

1. 環境技術
2. 品質力
3. グローバル力

広報担当 木村 淳志

弊社について

当社は1943年、三共電器㈱として創業し、無線通信機部品およびコンデンサの製造から企業活動をスタートしました。その後、1973年に東証1部に上場を果たすと共に商標を現在の「サンデン」に改め、自動車コンデンサ事業、自販機事業、店舗ショーケース事業、住環境事業を主軸にして、世界23ヵ国、53拠点に事業展開しています。

店舗ショーケース事業におきましては、ショーケース機器の生産・販売だけに留まらず、お客さまの商品戦略、店舗展開戦略等の企画段階から参画し、お客さまのニーズに幅広く対応、提供価値の向上に努めております。また、近年、深刻化する環境問題への対応につきましても、自然系冷媒を使用した製品を開発しリリースしております。厨房市場におきましては冷凍ストッカー、冷蔵ショーケースを中心に幅広いお客さまにご利用いただいております。今後も当社の経営方針であるグローバル力と品質力をベースに環境先進製品・システム・サービスを展開していき、日本厨房工業会会員企業さまと共に成長していきたいと考えております。

東京本社

チェストフリーザー

- **設 立**
  1943年7月
- **代表者**
  木内和宣
- **資本金**
  110億3,700万円
- **従業員**
  2,558人（単体）、9,784人（連結）
- **業種**
  カーエアコン、カーエアコン用コンプレッサー、自動販売機、冷凍・冷蔵ショーケース、給湯器、空調システムなどの開発・製造・販売
- **主要取引先**
  自動車メーカー、飲料メーカー、冷蔵庫メーカー、商社、コンビニエンスストア、スーパーマーケット他
- **東京本社所在地**
  〒110-8555 東京都台東区台東1-31-7
  TEL03-3833-8357 FAX03-3833-1533
- **関連会社等**
  サンデンシステムエンジニアリング㈱、サンデンファシリティ㈱、サンデン電装㈱、㈱エスディーメンテナンス、他
- **URL**
  http://www.sanden.co.jp/

支部だより　北海道支部が第１回研修会を開催

北海道支部は、平成23年10月７日18時30分より魚まさ（札幌市中央区南４条西５丁目）を会場に、「業務用厨房機器のメンテナンス実務」について、桂雄亮・厨房サービス㈱代表取締役を講師に迎えて研修を行いました。今回は、ガスフライヤー・食器洗浄機・スチームコンベクションを中心に、それぞれの機器を前に、説明され理解が深まったのではないかと思います。

ガスフライヤーでは、着火不良原因、油漏れ、ハイリミット故障時における発火の危険性、サーモ感熱部破損等。

食器洗浄機では、水漏れ・漏電の原因、洗浄能力低下の原因、メカニカルシール・リレーの定期交換について等。

スチームコンベクションでは、スケールによるジェネレーターの不具合・軟水器カートリッジの定期交換等。

特に作業時に確認を必要とすることは、ガスの元栓・ガス漏れチェック・燃焼の確認（CO値）・ブレーカーを落とす・漏電・電流チェック・清掃。以上の話を聞き、会場厨房室でも作業手順を確認していました。

参加者は17名で、研修終了後交流会を開催しました。

［工業会北海道支部理事　吉田　義一］

会員の広場

㈱オーディオテクニカが50周年レセプションを開催

レセプション会場には100人以上の業界関係者が出席した

限定販売となる「ASM410/ANV」

1年半ぶりの新曲を発表したBoAさん

㈱オーディオテクニカ（工業会関東支部）は、10月13日、マンダリンオリエンタル東京・３階グランドボールルームで、「オーディオテクニカ創立50周年記念レセプション」を開催した。1962年創立の同社は来年に創立50周年を迎えるが、当日は松下和夫代表取締役社長により同社の50年の歩みについて述べられた後、中込直樹広報宣伝課マネージャーによる同社製品の歴史が解説された。その後韓国の歌手・BoA氏が登場して同社の新CMソング「Milestone」を披露し、東京フィルハーモニー交響楽団の演奏が続いた。

会場には50周年記念モデルの製品が多数展示され、オーディオアンプ、マイク、ヘッドホン、ケーブルに混ざって、限定発売のすしメーカー（業務用シャリ玉成型機）「ASM410/ANV」が展示され、業界関係者の注目を浴びていた。

［工業会事務局　花田　政孝］

国土交通省住宅局建築指導課
建築物防災対策室

12月１日は緊急地震速報の訓練を行いましょう

緊急地震速報を見聞きしてから強い揺れが来るまでの時間はごくわずかであり、その短い間に、あわてずに身を守るなど適切な行動をとるためには日ごろからの訓練が必要です。

また、震源近くで緊急地震速報が間に合わない場合でも、緊急地震速報を見聞きしたときと同じように、あわてず机の下に入るなどの身を守る適切な行動をとることが基本です。

このため、内閣府と気象庁は、緊急地震速報の全国的な訓練を12月１日に実施することを計画しています。

つきましては、訓練への参加をお願いいたします。

なお、気象庁からの配信事業者向けの訓練報の配信は行わないため、当該事業者を通じて緊急地震速報を受信している機関等においては訓練報を受信できません。受信端末に備わる訓練用の報知機能を活用した訓練を計画願います。なお、一部の配信事業者では、事業者独自の訓練報の配信実施が計画されています。事業者からの周知・案内等もご確認のうえ対応をお願いいたします。

なお、一部の配信事業者では、事業者独自の訓練報の配信実施が計画されています。事業者からの周知・案内等もご確認のうえ対応をお願いいたします。

受信端末を利用していない、あるいは利用できない機関においては、気象庁がHPで提供している「緊急地震速報受信時対応行動訓練用キット」をご利用下さい。
(http://www.seisvol.kishou.go.jp/eq/EEW/kaisetsu/usage/index.html)

訓練の実施状況等の調査

訓練実施後、訓練の実施状況及び公表の可否、緊急地震速報受信装置の導入状況等につきまして、気象庁ホームページ内に設置するWEBアンケートにて回答くださるようお願い申し上げます。アンケートについては12月１日より下記アドレスにて公開する予定で、**12月16日（金）**までに、ご回答くださるようお願いいたします。

アンケートURL：http://www.seisvol.kishou.go.jp/eq/EEW/kaisetsu/EEW_kunren/20111201_kunren.html
（アンケートの実施にあたって、パスワードを求められた場合には、『ek-20111201』とご入力ください）

訓練に関する注意事項

①訓練の実施にあたって館内放送等を実施する場合には、放送を聞いた人が本物の地震と誤って判断しないなど、混乱なきよう実施願います。
②事業者から訓練報が配信される場合には、日時や方法等について事業者の周知・案内を十分にご確認いただき、不明な点等がありましたら事前にお問い合わせください。
③テレビやラジオによる放送、携帯電話による訓練報の配信はされません。

〈訓練に関する全般のお問合せ〉

内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（地震・火山・大規模水害対策担当）付
企画官　西口　学
主査　鈴置　真央
TEL　03-3501-5693（直通）　FAX　03-3501-5199　E-mail　mao.suzuoki@cao.go.jp

〈訓練の内容及び緊急地震速報に関するお問合せ〉

気象庁地震火山部管理課　即時地震情報調整官　若山　晶彦
調査官　高橋　博
情報管理係長　松井　正人
TEL　03-3212-8341（内線4554）　FAX　03-3212-2857　E-mail　h-takahashi@met.kishou.go.jp

経済センサス－活動調査は、暮らしや地域などをより良くするために、あなたのお店、あなたの会社について
お伺いする大切な調査です。正確な統計をつくるために、調査への回答をよろしくお願いします。

「経済の国勢調査」です。全国すべての企業・すべての事業所が対象です。

調査票は平成24年1月末日までにお届けします。2月1日以降に提出をお願いします。

■ この調査は、統計法に基づく基幹統計調査で、調査票に記入して提出する義務があります。

■ 提出された内容は統計作成の目的以外（税の資料など）には、絶対に使用しません。

経済センサス　検索

総務省・経済産業省・都道府県・市区町村　http://www.stat.go.jp/data/e-census/campaign/index.htm

関西国際大学教授 王 利彰
立教大学 劉 暁穎（しゃおいん）

第十章

ファストフード時代

レストランの大衆化と自動車社会の到来がファミリーレストラン、ファストフードを誕生させるようになった。ピルズベリー（Pillsbury Richard）は「2,400店のチェーンレストランが米国に開業していた。1920年から1930年の間に、レストランは贅沢品から必要な日常品に変化した」と述べている。

1）ファストフードの誕生

1919年、ロイ・アレン（Roy Allen）とフランク・ライト（Frank Wright）がA&Wを設立し、最初のファストフードの誕生となる。カリフォルニアのビジネスマンのロイ・アレンはルートビアー（root beer、薄荷味のコーラ飲料）のレシピをアリゾナの薬剤師から購入し、1919年６月に最初の試作をした。ハーブとスパイス、ベリー（イチゴ類）、木の皮を混ぜたもので、これを一杯５セントで販売した。３年間で３店舗開店し、従業員だったフランク・ライトを共同経営者にして，両者の名字の頭文字をとってA&Wと名付けた。その後、アレンはライトの権利を買収しフランチャイズ展開を開始し、外食産業のパイオニアとして知られる存在となった。

1921年に最初のドライブインが誕生する。自動車産業が栄え始めたころ、ダラスで煙草とキャンディーの卸売業を営んでいたカービー（J.G. Kirby）は、車で移動する人は車から降りて食事をすることが面倒くさいと感じていることを発見し、ルーベン・ジャクソン博士（Dr.Reuben Wrigth Jackson）の助けを借りて、1921年９月に豚のバーベキューを提供する、米国で最初のドライブイン、店名「ピッグ・スタンド（the Pig Stand）」をダラス・フォートワースの高速道路に開店した。ウエイターやウエイトレスは車にトレーに乗せた料理を運ぶので、カーホップ（Carhops）と呼ばれており、ハリウッドのコーラスラインが着用するようなお洒落な制服を身にまとっていた。その後の10年間でカービーと彼のフランチャイジーはピッグ・スタンドを中西部からニューヨーク、カリフォルニアに至るまで60店舗をチェーン展開した。

1927年７月の蒸し暑い日にユタ州から来たモルモン教徒26歳J・W・マリオット（J.Willard Marriott）は後に結婚するアリス・シーツ（Alice Sheets）と共に、ワシントンDCの街角で群衆を眺めていた。その時に冷たい飲み物を提供するA&Wが大繁盛をしているのを見て、フランチャイジーになることを考えた。すでに従兄弟のシャーマン・マリオット（Sherman Marriott）がフォート・ウエインでA&Wのフランチャイジーになっていたこともあり、フランチャイジーになることを決めた。そして、3,000

ドルを持ってパートナーのヒュー・コルトン（Hugh Colton）と一緒に９席の小さなルートビアースタンドをワシントン市に開店した。

MarriottとAliceは朝から晩まで一所懸命に働き、最初の年に１万6,000ドルの売上を記録した。そして冬に寒いワシントンで成功するために、フランチャイザーのアレンの許可を得て、種類の豊富な温かい料理を追加した。後にマリオットは外食とホテル業で大成功を収めた。

1921年にホワイト・キャッスルが最初のハンバーガー・チェーンとして誕生した。レストラン経営者のウオルター・アンダーソン（Walter Anderson）は、1916年に、グリルの上に置いた玉ねぎのみじん切りの上で蒸し焼きにした（低温のグリルの上に置いた玉ねぎが発生する蒸気で、その上のハンバーガー・パティを焼き上げる、いわゆるスロークッキング）ハンバーガー・パティをパンに挟んで５セントで販売する移動式レストランを数店舗経営しており、新店舗を開業するに当たり、共同経営者を探していた。

当時、不動産と保険のセールスマンをしていたE・W・イングラム（Edgar Waldo Ingram）がアンダーソンと知り合い、カンサス州ウイチタ（Wichita, Kan.）にホワイト・キャッスルを開業したのがハンバーガー・チェーンの始まりだ。イングラムは店名を清潔で長く継続するようにと、ホワイト・キャッスルと名付けた。1933年にはイングラムはアンダーソンから会社の株をすべて買い取っていた。そして、目立つ白いお城の外観（シカゴのウォーター・タワーを模して造った）と美味しいハンバーガーで大繁盛をし、10年後には115店舗になっていた。数年後には11の州にフランチャイジーを設けた。しかし、まだスピードやセルフサービスを売り物にした、ファストフード形態ではなかった。そして、小さなハンバーガーを「袋ごと買おうぜ」“buy em'by the sack.”という標語を付けた。

イングラムはホワイト・キャッスルが定めた調理レシピーに厳格に従うように従業員やフランチャイジーに要求し、どこの店舗でも同じ味を出せるようにし、その仕組みは後のファストフードの標準的な考え方となった。従業員の身だしなみも写真入りで、具体的な服装の注意点を誰にでも分かるようなマニュアルを作成した。また、販促面でも五つのハンバーガーを10セント（本来は25セント）で販売する割引券を新聞折り込みで配布するなど、販促面でも工夫を凝らした。また、後のファストフードの標準となった、持ち帰り用の耐熱包装容器や紙ナプキンを開発したことでも知られている。

そのホワイト・キャッスルを多くの企業が真似をしたが、その一番有名なのはミルウォーキーのホワイト・タワー（White Tower）である。そして、1930年には両社は真似をしたとして法廷で争うことになった。ジェフリー・テニソン（Jeffrey Tennyson）は、「ホワイト・キャッスルは、外観などのイメージ、メニュー、サービス等を標準化したという点で後のファストフードの原型となる。身だしなみの点では初めてペーパー・キャップを開発して、衛生面と従業員の衛生面とアピアランス外観の向上を実現した。品質面では冷蔵のハンバーガー・パティから冷凍のパティに変更し、四角いミートパティに５個の穴を空け、火の通りを良くするという改善を行った。1956年には１年間で9,156万6,342個のハンバーガーを販売した」としている。

ホワイト・キャッスル創業を詳細に述べているのがHogan, David Gerardが1997年に執筆した『Selling'em by the Sack』だ。その詳細を見てみよう。

第十一章

米国発のハンバーガーチェーンの誕生

1920年代はローリング・トウェンティーズといわれるように、豊かな米国がダイナミックに変化をする時代であった。禁酒法、女性に選挙権が与えられる、商業ラジオ放送開始、自動車の普及、高速道路の建設、アルコール消費の減少等の社会的な変化が起き、さらに人々の態度や行動に大きな変化が出た。多くの歴史家はこの1920年代が現在に続くアメリカの文化を確立したと見ている。その一つが、ハンバーガーの誕生だ。

1920年までにはまだファストフードは誕生していなかった。しかし1930年には、ファストフード業態は既に都市部や高速道路沿いなどに多店舗展開をしていたのだ。

ホワイト・キャッスルは1921年５月に誕生した。カンサス州ウイチタ市（Wichita,Kansas）に一人の調理人、ウオルト・アンダーソン（J.Walter Anderson）

がいた。アンダーソンはカンサス州のセント・メリーズ（St.Mary's）の農家で1880年に誕生した。アンダーソンの父親はスウェーデンからの移民だった。アンダーソンはミズーリー州セダリア市（Sedalia）の小さな大学（短大）を卒業し、カンサス州のボールドウィン（Baldwin）に移り、ベイカー大学（Baker University）に入学した。学費と生活費を稼ぐために大学の雑用係のアルバイトをし、あばら屋に住んでいた。あばら屋の凍りつくような寒さに閉口したアンダーソンは、２年後には大学を中退してしまった。その後、１年ほど皿洗いや調理人の仕事をしながら、中西部の町を転々としていた。

そんな自堕落な生活をするアンダーソンの将来を案じた父親は、1905年にカンサス州マルケット（Marquette）にレストランを、アンダーソンのために購入してやった。しかし、１年後にはそのレストランの仕事にも飽きてレストランを売却し、13名の楽団員を集め各地を回ってステージショーをするようになった。しかし、ステージショーのノウハウのまったくないアンダーソンは３週間で行き詰まり、サンタフェ鉄道の列車に飛び乗って、沿線のトプカ（Topeka）に向かい、ホテルの調理人の仕事を得た。

仕事が長続きしないアンダーソンであるが、彼のイリノイ州にいる二人の兄弟の一人は株取引で大成功し、もう一人は新聞社の編集長となっていた。

アンダーソンの次の仕事は、サザーン・パシフィック鉄道（Southern Pacific Railroad）の調理人の仕事であった。鉄道の仕事で西部のネバダ州やユタ州を転々とし、ユタ州で結婚してカンサス州に1912年に戻った。

ウイチタ市で低賃金の調理人として働きながら、アンダーソンはひき肉料理のいろいろな調理方法を試していた。ひき肉を異なる形に整形したり、つけ合わせる調味料をいろいろ変えてみた。彼の顧客に最も評判の良かった料理は、平たいミートパティにオニオンを乗せ、パティの両面をオニオンと共に焼き上げ、スライスしたパンの代わりにバンズに載せて提供するものだった。この伝説的な発明は、偶然のものだった。アンダーソンはミートボールを調理していたが、調理に時間がかかるのにいらいらし、ミートボールをスパチュラで叩いて平らにして焼いてみた。そうすると早く調理できるし、顧客もその味を気に入ったのだった。これが現在のハンバーガーの誕生だったのだ。

その調理が評判になり、アンダーソンは自らレストランを開業することにした。しかし調理人の社会的な身分の低い時代であり、銀行家はなかなかお金を貸してくれなかった。何軒も銀行を歩いてやっとのことで80ドルを借り、800 East Douglas Ave.にあった古い靴屋を借り上げた。お店は小さなカウンターに三つの椅子しかなかった。調理は平たい鋳物の鉄板で行うことにした。壁には調理に使ういくつかの器具をかけていた。そして、ドアの外に「ハンバーガー５セント」という看板を掲げたのだった。

アンダーソンは掘っ立て小屋のようなお店を完成させたが、営業するに必要な食材を買うお金がなかった。困ったアンダーソンに、地元の食料雑貨商のウイリアム・ダイ（William A.Dye）が初日の営業に必要な５ポンドの牛ひき肉（１ポンドあたり10セント）と必要なバンズを、営業日の昼までに支払うという約束で供給をしてくれた。そして、1918年11月16日にハンバーガースタンドを開店した。お店は大繁盛し５セントのハンバーガーは売り切れとなり、借りた食材の費用は昼までにすぐに支払うことができ、翌日分の食材を購入した。当日の売上は3.75ドルだった。

初日の売上は良かったが、使っているハンバーガー・パティを焼き上げるグリルに改善が必要なことが分かった。グリルでハンバーガー・パティを焼き上げると、肉汁があふれてしまうのだ。その他にも細かい問題が発生したが、アンダーソンはただちに対策を取った。また、顧客が何を望んでいるかも観察し、それに応えるように調理方法や味付けを変えていった。

アンダーソンは購入する牛ひき肉の品質に満足できず、カウンターの後ろの顧客からすべて見える場所で、自ら牛肉の塊からひき肉を作るようにした。また、店内の清潔さを維持しにくい構造にも対策を取った。

グリルを改善し綺麗な状態が保たれた店舗で、品質の高い牛ひき肉を目の前で調理した美味しいハンバーガーを食べた初来店の顧客は、すぐに常連客となっていった。その評判はあっという間にウイチタ市中に広がり、売上はますます上がっていった。当初のメインの顧客層は工場の短期労働者や新聞配達、仕事を探している人たちなどだった。

アンダーソンはある時、労働者らしからぬ少年が

６個のハンバーガーを注文して持ち帰るのを不思議に思った。後をつけてみると、近所に停車した高級自動車で、少年の母親が待っているのを見た。母親は労働者たちが利用する小さなお店を自ら利用するのが恥ずかしいので、子供を買いに行かせたのだった。

しかし、一般的な顧客はお店の近隣にある工場労働者たちであり、開店から２年でウイチタ市内に4軒のハンバーガースタンドを開店した。そしてアンダーソンはハンバーガーを一つずつ販売するのではなく、6個づつ販売することを思いついた。そして、「袋単位で買おうぜ　Buy'em by the Sack」というスローガンを打ち出した。それが顧客に受けて、売上はさらに上がるようになった。

アンダーソンはハンバーガーの品質を高めるために、バンズをキャンベル・ブレッド社（Campbell Bread Company）から購入する契約を締結した。みすぼらしい店舗は初めて利用する顧客を逃すことになるので、店舗の外観を綺麗にし、店内もきちんと清掃するようにした。そのような努力が実り、貧しい調理人だったアンダーソンはウイチタ市一等地の見晴らしの良い丘に１万2,000ドルで立派な家を建てるまでの金を稼ぐことができた。地元の新聞はそのアンダーソンの成功を高く評価し、ハンバーガー王と評価するようになり、アンダーソンは地元の名士として扱われるようになった。

このアンダーソンの成功にもかかわらず、ハンバーガースタンドは労働者向けの安っぽい食堂であり、牛ひき肉のハンバーガーは貧乏人のひどい食事だというイメージからは脱却することはできなかった。当時は禁酒法が施行されたばかりであり、街角で経営するみすぼらしい飲食店は禁酒法の規制を逃れてお酒を販売する場合が多く、マフィアが経営する場合もあった。そのため、街角で経営するハンバーガースタンドのイメージも低いままであった。しかし、アンダーソンはさらなるビジネス拡大を考えていた。

1921年には成功したハンバーガー王としての知名度を持つアンダーソンであったが、新店舗開業をしようと銀行に行っても借入は難しかったし、ハンバーガースタンドを借りようと大家に申し込んでも、地元のビルの所有者からはハンバーガースタンドのような安っぽいお店に貸したくないと断られることが多かった。

ある時に地元の歯科医の所有する不動産を借りようと交渉したら、歯科医は心配して保証人を立てるように要求した。その際に不動産交渉を保険販売と不動産事業を営んでいたビリー・イングラム（Edgar Waldo Billy Ingram）に依頼した。イングラムは不動産交渉を仲介するうちに、アンダーソンのハンバーガービジネスの将来性に着目するようになった。イングラムは以前に投資会社（Dun and Bradstreet社）で働いた経験があり、資金調達や企業経営に詳しかった。そこで、イングラムは賃料700ドルの不動産の保証人になることにし、アンダーソンのビジネスの共同経営者になった。そして、保険業と不動産事業を共同経営者だった友人に売却し、アンダーソンが社長、イングラムは副社長としてハンバーガービジネスに専念することになった。この二人の出会いが、米国初のハンバーガーチェーンを誕生させたのだった。

イングラムはコロラド州リードビル（Leadville）のトタン屋根の２部屋のみすぼらしい家で1880年12月28日に誕生した。地方公務員の父親のチャールズ・イングラム（Charles W.Ingram）はイングラムが２歳の時に牧場経営をしようとコロラド州の牧場に移住した。２年もしないうちに慣れない牧場経営をあきらめて、オマハ市でユニオン・パシフィック鉄道（Union Pacific Railroad）で働くことになった。

1897年にはミズーリー州のセント・ジョセフ（St.Joseph）に引っ越しし、チャールスは小さな鉄道会社セント・ジョセフ・グランド・アイランド（St.Joseph and Grand Island Railroad）に転職した。すぐに鉄道会社は破産してしまい、チャールズは手洗いの洗濯屋を開業することになった。幼いイングラムは、父親の洗濯屋を手伝いながら高校を卒業した。卒業したイングラムはオマハ市に移住して５年間新聞社に勤務し、家畜のレポートやオマハ・ビー紙（Omaha Bee）の編集の仕事をした。次に、アイオワ州の農機具部品製造会社に転職をしたが、その会社は1年後には破産してしまい、イングラムはオマハ市に戻り、オマハ・エクセルシアー（Omaha Excelsior）紙の編集の仕事に就いた。イングラムは編集の他に、広告の販売と会計、印刷などの仕事を２年間ほど務めた。

1905年にネブラスカ州の旅行会社アール・ジー・ダン社（R.G.Dun and Comopany、後にDun and Bradstreetと名称変更し投資会社となった）に転職し、２年後

にウイチタ市の支社に転勤した。

経済成長をしていたウイチタ市を見たイングラムは１年後に退職し、自ら保険会社の代理店ヤンキー社（Yankey and Company）を共同設立し、経営することにした。その後13年間、保険販売、石油販売、不動産業を営み繁盛させていた。1921年にはイングラムはストーン・イングラム社（Stone and Ingram）の共同経営者として保険と不動産業を経営するようになっており、地元で名士として評価されるようになっていた。

アンダーソンとイングラムがどのように知り合ったかは定かではないが、両者共にフリーメイソン会やロータリークラブの熱心な会員であり、それらの活動で自然に知り合ったと思われる。最初はアンダーソンがハンバーガービジネスで成功し、豪邸を購入する際にイングラムに不動産交渉を依頼し、次に店舗を借りる際に保証人になってもらったのだろう。ウイチタ市のビジネスマンは、何故イングラムが成功している保険会社と不動産の仕事を辞めて、うさん臭いハンバーガースタンドの経営をするのだろうとか、レストランビジネスの経験のないイングラム（広告宣伝の多少の知識はあった）がハンバーガースタンドの経営に乗り出すのは無謀だとか思っていた。しかし、二人は成功を確信していた。

共同経営に乗り出すころにはアンダーソンの成功を見て、彼らのハンバーガースタンドを真似る店舗が急増し、競争は激化していたのだった。アンダーソンの仕事は顧客の要望に応じた美味しいハンバーガーを製造することであり、イングラムの仕事は会社の成長に必要な財務的な管理手法の導入と成長戦略、そして競合のハンバーガースタンドとの差別化であった。イングラムは1921年に共同経営者になった後、ただちに会社経営のやり方や経営理念を変更した。

イングラムの最初の課題は牛ひき肉を使うハンバーガーの品質に対する顧客の不信感を取り除くことだった。そこで、店名の変更と顧客に目立つような建物の設計を行うことにした。そして、会社名をホワイト・キャッスル・システム・オブ・イーティング・ハウス（White Castle of Eating Houses）とした。会社名の白（White）は純粋で混じり気のない清潔さを意味し、城（Castle）は強く安定して能力があることを意味する。イングラムは他の安っぽいハンバーガースタンドに差別化をし、顧客の信頼を高めるような建物に変更することにしたのだった。

建物のイメージはシカゴにある真っ白な石造りで、堅牢な中世の城のような外観のウォーター・タワー（Water Tower）という給水塔であった。このウォーター・タワーはシカゴの1871年の大火災の被害にも遭わずに残った建物であり、シカゴの歴史的遺産として現在でも観光名所となっている。新しい店舗デザインに特徴のある塔は強さと信頼性を意味し、白い外観は商品の純粋さと店舗の清潔さを意味するものであった。清潔さでは建物以外に、調理や販売担当者とは別に清掃専門の従業員Clean-Up Manに店舗の隅から隅まで清掃させ、清潔さを顧客にアッピールするようにした。

■参考文献

Mariani, John F.(1991) *America Eats Out: An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years* William Morrow and Company, Inc. New York

Pillsbury, Richard.(1990) *From Boarding House to Bistro: The American Restaurant Then and Now* Unwin Hyman, Inc.

Fried, Stephen.(2010) *Appetite for America* Bantam Books

Tennyson Jeffrey(1993) *Hamburger Heaven: The Illustrated History of the Hamburger* Hyperion Publishers

Hogan,David Gerard(1997) *Selling'em by the Sack* New York University Press

図書料金表

図　書　名	定　価（税込）	送　料	合　計
月刊「厨房」　（半年）	2,520円	共	2,520円
〃　（年間）	5,040円	共	5,040円
厨房設備工学入門　第５版	7,800円	共	7,800円
〃　（会員企業価格）	6,200円	共	6,200円
業務用厨房関係法令集　2010年版	4,200円	共	4,200円
〃　（会員企業価格）	3,300円	共	3,300円
業務用厨房設計事例集	12,000円	450円	12,450円
〃　（会員企業価格）	9,600円	450円	10,050円
会員名簿（平成23年度版）	2,100円	210円	2,310円
JFEA業務用厨房設備機器基準	4,200円	共	4,200円
〃　（会員価格）	2,100円	共	2,100円

図書申込書（FAXにてお申し込みください）

月刊「厨房」

　　年　　月号から半年間　　各　　冊

　　年　　月号から１年間　　各　　冊

厨房設備工学入門　第５版　　冊

業務用厨房関係法令集　2010年版　　冊

業務用厨房設計事例集　　冊

会員名簿（平成23年度版）　　冊

JFEA業務用厨房設備機器基準　　冊

合計金額　　**円**

申込書（記入もれのないようご注意ください）

会社名：　　電話：　　FAX：

送付先：〒

氏名：　　部課名：

銀行口座　みずほ銀行芝支店　普通口座　No.２３１９２１６
（最寄の金融機関にて直接お振り込みください）

郵便振替　００１８０－８－１７５２８０（郵便局備え付けの青い用紙をお使いください）

書　　留　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は㈳日本厨房工業会

注意事項

＊発送は入金確認後になります。
＊請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
＊振り込み料は各自ご負担ください。
＊３ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させて頂きます。
＊複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

㈳日本厨房工業会　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8　TEL03-3585-7251　FAX03-3585-0170

東邦厨房株式会社

支　部	会員No.
関東	445

少数精鋭!　ブランドにこだわらず、お客さま本位の最適な厨房設計・施工をモットーとする総合厨房。

代表取締役
上崎　明彦

――貴社設立のきっかけについてお教えください。

弊社の創設者大滝利夫は、新聞社の出身で、ユニークな発想で、いくつかの事業展開をしていたと聞いております。

弊社の創業は、昭和37年になります。昭和41年10月に大子町学校給食センターを受注、翌年7月完成。現在の給食センター設計の原型を成す、近代的な設備として、県内学校給食の指標となりました。

本社全景

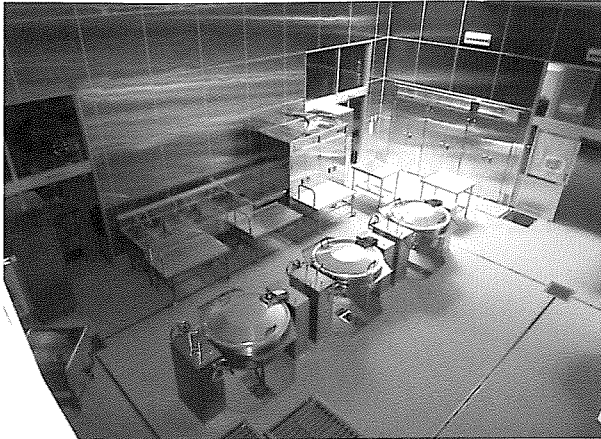
翌年より、およそ年に2ヵ所のペースで給食センターを受注・施工して行き、昭和51年に本社社屋を新築落成。そして昭和55年に、本社社屋前に自社倉庫を新築しました。

次の転機は、筑波大学（東京教育大学）の研究学園都市への移転による、筑波大学付属病院の厨房設備工事の請負でした、全国でも先駆けとなるドライシステム採用による厨房設備は、有名メーカーのカタログに製品写真として掲載されるなど、大きく反響を呼びました。

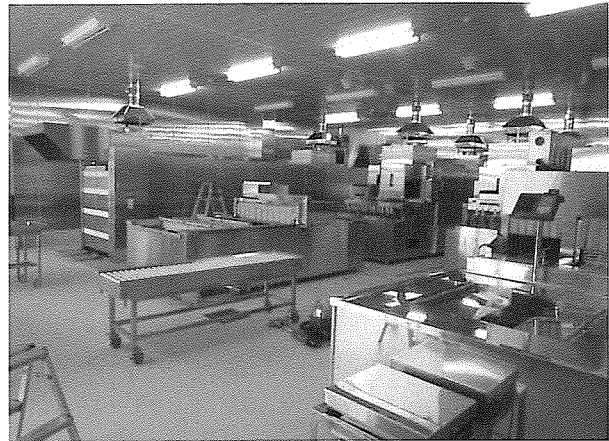
その後、時代の需要に合わせる形で、ホテル、ゴルフ場、中核病院、社会福祉施設、老人施設、児童養護施設等の厨房設備を手掛けて参りました。

また、3月11日の大震災にて社屋に大きく損害を受けましたが、改築工事を進め、7月末には改修工事を完了し、現在に至ります。

――提供している製品・サービスについてお願い致します。

業務用厨房機器、システムキッチン、冷暖房設備機器等および付随関連する一切の事業です。

同社の施工例（食品加工工場）。

同社の施工例（調理実習教室）。

同社の施工例（学校給食センター消毒室）。

同社の施工例（学校給食センター洗浄室）。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

弊社のセールスポイントは、施工販売会社としてのノウハウと行動力、そして地元ならではのコネクションの活用です。

一つには、コンサル会社、専門店としての一面で、1メーカーにブランドを統一することなく、県内に販売拠点を持たない単一メーカーの優れた機器を提案、販売、施工、管理メンテナンスできるということです。

次に、お客さまの事業設立の段階より関わりを持ち、営業を進めて行くスタイルであり、人と人をつなげたり、得手不得手を補い、プロジェクトの完成に貢献していくことです、一言でいえば、厨房とは関わりのない角度より事業に参加し、最終的には厨房のスペシャリストとして関われる場を作ることです。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

弊社の理念は、少数精鋭（第一主義）です。大きな会社を目指すのではなく、より強い会社を目指しています。具体的には生産率の高い会社ということで、今後、業界機器により高い価値を付けることで、社会における工業会の地位を少しでも上げて行ければと考えております。

工業会への要望は、経済界の各業界平均と比較した調和を目指すのではなく、価値を工業会に独立して持ち、独立した産業としての確立を考えていただければと思います。

●**設　立**
1966年6月
●**代表者**
上崎明彦
●**資本金**
2,000万円
●**従業員**
8名
●**業種**
業務用厨房機器、設計、施工、販売
●**主要取引先**
官公庁、学校給食施設、医療法人、福祉法人、障害者支援施設、商社、ホテル、レストラン等
●**本社所在地**
〒310-0844　茨城県水戸市住吉町204-6
TEL：029-247-4613　FAX：029-247-2705
●**URL**
http://toho-chubo.hp.infoseek.co.jp

最新外食トレンド2011

No.10 飲食店など中小企業の財務決算状況 ～平成22年中小企業基本実態調査の結果から

(財)食の安全・安心財団
附属機関　外食産業総合調査研究センター
研究員　**松﨑　俊**

1. はじめに

中小企業とは「常用雇用者300人以下（卸売業、サービス業は100人以下、小売業、飲食店は50人以下）、又は資本金３億円以下（卸売業は１億円以下、小売業、飲食業、サービス業は5,000万円以下）」であり、日本の企業はそのほとんどが中小企業である。

平成23年度の中小企業白書によると、平成21年の非一次産業の民営企業数420万2,630社のうち、その99.7％に当たる419万719社が中小企業である（表１）。

外食産業も同様であり、外食産業の市場規模から見た場合、上位100社の売り上げシェアは20～25％と、製造業などと比較すれば寡占化は進んでおらず、数多くの零細な飲食店はいまだ外食産業の市場の多くを占めている。中小企業白書のデータでも飲食店が含まれる「宿泊業・飲食サービス業」60万3,034社のうち、その99.8％にあたる60万2,099社は中小企業となっている。

今回はこの飲食店の中小企業の財務状況について、「中小企業基本実態調査」の結果から見ていきたい。

2. 飲食店など中小企業の損益、原価の状況 ～平成21年度決算

中小企業庁から「平成22年中小企業実態基本調査」（平成23年７月29日）が公表されている。これは中小企業の平成22年８月１日時点で平成21年度決算について調べたものであり、抽出調査による推計ではあるが、わが国の中小企業の経営面・財務面での動向についてまとめた貴重な資料である。

まず、平成22年調査結果（平成21年度決算・法人企業）の損益について、外食産業関係の「宿泊業・飲食サービス業」について見ると（表２）、売上高

産業	中小企業				大企業		全体	
			うち小規模企業					
	企業数	構成比(％)	企業数	構成比(％)	企業数	構成比(％)	企業数	構成比(％)
鉱業，採石業，砂利採取業	2,056	99.8	1,843	89.5	4	0.2	2,060	100.0
建設業	519,044	99.9	498,970	96.1	279	0.1	519,323	100.0
製造業	446,054	99.5	394,011	87.9	2,033	0.5	448,087	100.0
電気・ガス・熱供給・水道業	759	96.6	504	64.1	27	3.4	786	100.0
情報通信業	49,332	97.6	34,394	68.0	1,221	2.4	50,553	100.0
運輸業，郵便業	81,007	99.7	62,084	76.4	251	0.3	81,258	100.0
卸売業，小売業	1,043,440	99.6	867,378	82.8	4,218	0.4	1,047,658	100.0
金融業，保険業	34,507	99.3	33,405	96.1	257	0.7	34,764	100.0
不動産業，物品賃貸業	351,973	99.9	344,629	97.8	304	0.1	352,277	100.0
学術研究，専門・技術サービス業	202,988	99.7	174,344	85.6	581	0.3	203,569	100.0
宿泊業，飲食サービス業	602,099	99.8	524,215	86.9	935	0.2	603,034	100.0
生活関連サービス業，娯楽業	403,204	99.9	371,945	92.1	540	0.1	403,744	100.0
教育，学習支援業	110,018	99.9	99,453	90.3	124	0.1	110,142	100.0
医療，福祉	194,702	99.9	143,529	73.6	243	0.1	194,945	100.0
複合サービス事業	3,617	99.9	3,604	99.6	2	0.1	3,619	100.0
サービス業(他に分類されないもの)	145,919	99.4	104,983	71.5	892	0.6	146,811	100.0
非1次産業計	4,190,719	99.7	3,659,291	87.1	11,911	0.3	4,202,630	100.0

表1　産業別規模別企業数（民営、非1次産業、平成21年）
資料：中小企業庁「2011年版中小企業白書」付属統計資料

営業利益率は「飲食店」は▲0.8％、「宿泊業」は0.1％と、外食関係はマイナスもしくは若干プラスであったが、中食関係の「持ち帰り・配達飲食サービス業」は1.0％の営業利益となった。過去３年分の営業利益率の動向を合わせてみると（表３）、「飲食店」の平成20年調査では0.6％とプラスであったのに、平成21年調査では▲1.4％とマイナスに転じ、平成22年はマイナス幅は減じたものの営業赤字となった。「宿泊業」は「飲食店」のように赤字とはなっていないものの、営業利益率は減少している。一方、「持ち帰り・配達飲食サービス業」は平成21年・22年調査共に１％以上の営業利益を確保しており、リーマンショック以降の不況の中、中食関連企業の経営は堅調に推移している傾向がうかがえる。

売上原価の売上高比率について見ると、平成22年調査では「飲食店」は38.3％、「宿泊業」は28.4％となっている一方、「持ち帰り・配達飲食サービス業」は56.9％と高くなっている。売上原価の構成を見ると、主に食材費に当たるのが「商品仕入原価」「材料費」であり、その合計を比較すると、「飲食店」は18.1％、「宿泊業」は9.5％、「持ち帰り・配達飲食サービス業」は31.1％となっていて、中食関係は食材費の割合が高い傾向がうかがえる。これは、実際の食材費比率については、飲食店の場合、一般的には３割強といわれている。調査対象企業は、自社の決算書を基に回答しているため、判断がつかないものは、「その他の売上原価」に仕分けされている。この調査では食材費という項目はないため、「その他の売上原価」に食材費の一部が含まれていると考えられる。

続いて人件費関係について見ると、派遣などを含む「労務費」と、直接雇用している「人件費」の合計の売上高比率は、「飲食店」は35.3％、「宿泊業」は29.3％、「持ち帰り・配達飲食サービス業」は36.8％となっており、「宿泊業」ではやや低いが、外食・中食とも約35％と同程度になっている。

また、参考までに大手外食企業の平成21年度の損益状況について見ると、大手企業の場合、営業利益率は3.9％と高く、赤字となっている中小飲食店と比べて大手の経営は好調となっている。費用構成の内訳について見ると、売上原価については37.3％と中小飲食店と大きな違いはない。大きく差が出ているのは人件費で、大手の売上高人件費比率は26.6％と中小飲食店と比較して5.1ポイント低く、これが販売管理費比率の差となり、大手企業の営業利益にプラスに寄与していることがうかがえる。

3. おわりに

以上、飲食店などの中小企業の損益、原価の状況について見てきた。

飲食店より中食関連の「持ち帰り・配達飲食サービス業」の経営状況が好調である点、飲食店では大手企業に比べて中小企業での人件費比率が高く経営状況が厳しいこと、などがうかがえた。

市場規模の縮小、オーバーストア状態による競争激化など中小飲食店を取り巻く状況が厳しい中で、さらに再び景気の先行きは不透明感を増しており、中小飲食店の経営にとって引き続き厳しい状況が続くものと思われる。

調査事項	宿泊業，飲食サービス業				（参考）
		宿泊業	飲食店	持ち帰り・配達飲食サービス業	大手外食企業※
売上高	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
売上原価	37.2	28.4	38.3	56.9	37.3
商品仕入原価	11.2	6.8	11.9	20.2	－
材料費	5.6	2.7	6.2	10.9	－
労務費	4.1	2.6	3.5	11.5	－
外注費	1.0	2.8	0.3	0.5	－
減価償却費	0.3	0.6	0.2	0.2	－
その他の売上原価	15.0	12.9	16.2	13.5	－
売上総利益	62.8	71.6	61.7	43.1	－
販売費及び一般管理費	63.1	71.5	62.5	42.1	58.9
人件費	29.6	26.6	31.7	25.3	26.6
地代家賃	5.2	3.3	6.7	1.9	－
水道光熱費	4.6	5.8	4.5	1.5	－
運賃荷造費	0.2	0.1	0.2	0.5	－
販売手数料	1.7	4.0	0.8	0.9	－
広告宣伝費	0.9	1.1	0.9	0.4	－
交際費	0.4	0.4	0.5	0.2	－
減価償却費	3.8	7.3	2.6	1.1	－
従業員教育費	0.0	0.0	0.1	0.1	－
租税公課	1.6	2.8	1.2	0.7	－
その他の経費	15.0	20.0	13.4	9.7	－
営業利益	▲0.4	0.1	▲0.8	1.0	3.9
経常利益（経常損失）	▲0.3	▲0.6	▲0.4	1.2	－

表2　飲食店など中小企業の損益、原価の状況（売上高比率）

資料：中小企業庁「平成22年中小企業基本実態調査」
　　：㈳日本フードサービス協会「外食産業経営動向調査報告書」（平成23年３月）
注　：大手外食企業の指標は㈳日本フードサービス協会「外食産業経営動向調査報告書」（平成23年３月）から引用
　　：大手外食企業の売上高に占める食材費の比率は36.8％である。

		20年調査	21年調査	22年調査
飲食店	営業利益	0.6	▲1.4	▲0.8
	売上総利益	62.5	62.4	61.7
	販売費及び一般管理費	61.9	63.8	62.5
	人件費、労務費	33.8	33.9	35.3
宿泊業	営業利益	2.7	1.9	0.1
	売上総利益	71.6	75.1	71.6
	販売費及び一般管理費	69.0	73.2	71.5
	人件費、労務費	29.6	29.1	29.3
持ち帰り・配達飲食サービス業	営業利益	－	1.2	1.0
	売上総利益	－	46.6	43.1
	販売費及び一般管理費	－	45.4	42.1
	人件費、労務費	－	34.5	36.8

表3　飲食店など中小企業の損益、原価の状況、時系列（売上高比率）

資料：中小企業庁「中小企業基本実態調査」

【1】9月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は75件で前年同月の201件に対して37%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは、ガス給湯器の焼損、ガス風呂釜の点火時爆発等7件。

◇品質クレームは、カセットこんろの点火不良等5件。

◇一般相談は、事故調査の問い合わせ、及び古い灯油の廃棄方法等41件。

◇問い合わせは、調査期間、取扱い製品について等22件。

【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	3	9	2	15(20)
事業者	4	0	12	14	30(40)
行政・司法	2	2	20	6	30(40)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	7(9)	5(7)	41(55)	22(29)	75(100)

注) 昨年同月実績　合計201件　事故6件

【3】主な関係行事

(1) 委員会：「ガス石油機器PLセンター臨時運営委員会」(ガス石油機器会館6階会議室　9／9)

(2) 会　議：「臨時ADR交流会」(自動車製造物責任相談センター会議室　9／29)

(3) 訪　問：「独立行政法人　製品評価技術基盤機構（大阪)」(製品安全センター　9／2)

【事故クレーム】

①ガス給湯器が燃え使用不能

◇85年製のガス給湯器が燃えて使用不能（中が丸焦げ、表カバーも焦げ）となった。ユーザは安全装置が働くのが遅いのではないか、メーカに調査依頼するのは信用できないので第三者に調査依頼をしたいと言っている。調査期間及び費用はどれくらいか。

◆長期間使用した製品の点検の必要性及び一般的な調査期間と費用について説明。

②ガス風呂釜点火時爆発、瓦も吹き飛び顔面火傷

◇10年と11カ月使用の半密閉式ガス風呂釜で点火操作中爆発、風呂場の上の瓦が吹き飛び、天井と屋根は浮き上がった状態。主人が顔面に軽い火傷を負った。メーカが事故品を調査した結果、点火しにくくなっているが、欠陥品ではない。見舞い金額の提示があったが不満である。PLCに対応を依頼する。

◆煙突の中は煤で詰まっており、器具の下側は錆びが発生して劣化している。長期間使用している製品の点検の必要性について説明。

③ガス給湯器の排気で隣家のアルミシャッター、サッシが腐蝕

◇平成16年に家を建てた際に設置。屋外に設置してある給湯器の排気で、約1m離れている隣家のアルミシャッター、サッシが腐蝕してしまった。設置業者に話したが、設置基準を満たしているのでうちには問題がないと言われた。隣家のアルミサッシの補償を要求したい。

◆①シャッター、サッシの腐蝕と給湯器による排気との因果関係を立証する必要あり。②通常5年以上使用すると 劣化し、腐蝕は出てくる。程度は環境と使用条件で異なるので、シャッターメーカに確認された方が良い。③ガス給湯器による拡大被害ではない（製品は（一財）日本ガス機器検査協会にて検査済)。④過去の事例では、実際には当事者同士（この場合、隣家同士）の話合いで負担額を決めている等説明。

④風呂場で幼児が水栓に触れ手を火傷

◇風呂場で1歳の幼児（男）が水栓（サーモスタットシャワー）に触れ、手を火傷した。見舞金だけでは母親は納得しない。

◆本件は母親に保護責任があることと、取扱説明書の警告・注意事項の不遵守は自己責任である旨、また取扱説明書の不遵守による過去の裁判所の判例（自己責任）を説明。

⑤ガス給湯器の誤設置（FF式のところにFE式をつけられた）

◇マンションで６年前にリフォームを行った。その時　FF式給湯器のところをFE式を付けられた。今回のガス会社の定期点検で判明。事故が起きてからでは遅いので、貴センターで製品交換の必要性について一筆書いてほしい。（申出者：都内消生C　No.0702）

◆ガス会社に連絡、消費者宅に出向き、対応を迅速に行うよう要請。ガス会社は、消費者宅及び消費生活センターに即危険ではない旨を説明。今後、器具の交換等について、消費者、リフォーム会社、ガス会社の三者で対応することとなった。

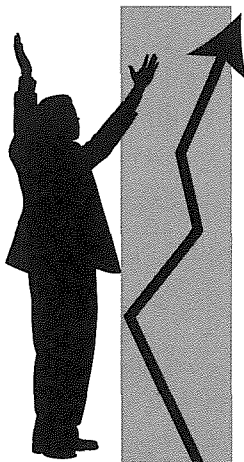
⑥ビルトイン３口ガスこんろで天麩羅準備中に火災

◇天麩羅を揚げるため、油の入った鍋を強火で温め、その場を離れてテレビを見ている間に火災となった。通りがかりの人が消防に連絡。本人も消火活動したが額に火傷を負い、病院に搬送された。器具の鑑定を依頼する。

◆調査の結果、器具の作動性能については完全に確認できなかったが、ほぼ正常であったと推定する。油量は少量であったため短時間で高温となった。加熱中の離席は不注意等の要因が重なり合い火災が発生と推定し説明。

⑦カートリッジガスこんろのガス漏れで、引火・爆発で大火傷

◇キャンプ場で友人３人と夕食を準備中、こんろとボンベを接続して１時間くらい使用した後、他の器具に付け替えて使用するために器具からボンベを取り外した際に、ボンベのバルブ部から白い霧状のガスが大量に噴出、近くにあったバーベキュー用の炭火から引火し、両手、両足、顔に２度の火傷を負った。現在も入院中。当該機器の調査を依頼する。

◆　現在、事実確認と事故品を調査中。

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

ラベル見本

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07.10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 2.17	ダブルチェックLL	10-002-0202	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 6.23	ダブルチェックM型	10-002-0203	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 8.25	グリースダンパー	09-002-0204	㈱クラコ	06-6222-6711
10.11.22	バッフレッシュⅡ	10-002-1302	㈱アクシー	06-6682-2251
10. 2.17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	㈱深川製作所	048-257-3111
10. 6.23	ファイヤープルーフⅢ型	10-002-1502	新成工業㈱	03-3403-2216
09. 6.29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス㈱	084-922-2855
09. 4.23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス㈱	084-922-2855
11. 1.26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス㈱	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画㈱	06-6266-2895
08.12.17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機㈱	03-3843-4851
08.11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機㈱	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機㈱	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック㈱	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	㈱安達工業	0766-28-8100
11. 3.23	EXグリスフィルター	11-002-2902	㈱エルク	03-5379-1522
11. 3.23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	㈱エルク	03-5379-1522
09. 8.26	エイエルフィルター	09-002-3501	㈱エイエル工業	044-555-1185
11. 6.30	スーパークリーンフィルターⅡ	11-002-3902	津守興業㈱	048-222-6187
11. 6.30	スーパークリーンフィルターⅢ	11-002-3903	津守興業㈱	048-222-6187
11. 2.19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 2.19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	㈱ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-Ⅲ型	11-002-4204	㈱ダスキン	06-6821-5186
10.11.26	グリスフィルターN型	10-002-4203	㈱ダスキン	06-6821-5186
07. 3.19	コーワ・クリーンポート	07-002-4801	㈱アクアエアー	045-893-0449
09. 8.25	ソーレI型	09-002-4903	日之出㈱	0532-31-2237
06.12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	㈱セルテック	047-491-6654
08. 1.23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	㈱セルテック	047-491-6654
06.12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	㈱セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	㈱セルテック	047-491-6654
07.12.14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	㈱サニクリーン	03-3453-2231
08. 7.10	ユニフィルター	08-002-5301	㈱ユニマットライフ	03-5770-2050
06.12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディバーシー㈱	045-640-2240
08. 1.23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー㈱	045-640-2240
09. 4.23	F　C　'09	09-002-5501	㈱HALTON	03-6804-7297
06. 5.11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
09.10.30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
06.11.17	ECOウェーブ	06-002-5901	オピニオン㈱	03-5545-1691

10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン㈱	03-5545-1691
11. 6. 30	プラスワン	11-002-4401	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 5. 18	プラスワン・スーパー	07-002-6001	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 11. 30	DFフィルター	07-002-6201	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	DVフィルター	09-002-6202	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	DVSフィルター	09-002-6203	㈱ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	SCフィルター	08-002-6401	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅡ	08-002-6402	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅢ	08-002-6403	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
10. 7. 8	アルファフィルターⅡ	10-002-6502	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターⅢ	10-002-6503	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
07. 3. 7	CERSUPER	07-002-6901	㈱シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フランケフィルター	09-002-7001	㈱上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H1フィルター	11-002-7101	㈱アルテック九州	0968-68-1455

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	㈱村幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エアロ・ギミック	09-001-0501	㈱クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業㈱	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	㈱村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	SOIL SCRUBBER	09-003-0801	㈱加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー㈱	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材㈱	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーⅡ	07-003-1402	㈱シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成22年度　交付ラベル　171,210枚

社団法人日本厨房工業会

11月(霜月)

1日（火）　計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日
3日（木）　文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日
5日（土）　雑誌広告の日、いいりんごの日
7日（月）　立冬、鍋の日
8日（火）　刃物の日
9日（水）　換気の日
10日（木）　技能の日、エレベーターの日
11日（金）　配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぽの日、ポッキー＆プリッツの日
15日（火）　七五三、かまぼこの日、こんぶの日
17日（木）　蓮根の日
20日（日）　ピザの日、ホテルの日
21日（月）　フライドチキンの日
22日（火）　大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日
23日（水）　勤労感謝の日、外食の日
24日（木）　鰹節の日
25日（金）　OLの日
26日（土）　ペンの日
27日（日）　いい鮒の日
30日（水）　シルバーラブの日

社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、全国をフォローする会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の納入から、飲食店・給食施設の設備設計・施工まで、業務用厨房に関することは、JFEA会員にお任せください。

全412社

(2011年10月28日現在)

●北海道支部

㈱AIHO 札幌支店
北沢産業㈱ 札幌支店
㈲北見厨房
㈱コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブキッチンテクノ㈱ 札幌営業所
サンスチール工業㈱
三洋電機産機システム㈱ 北海道支店
㈱白石製作所
タニコー㈱ 北海道事業部
厨房サービス㈱
㈱中西製作所 北海道支店
ニチワ電機㈱ 札幌営業所
日本調理機㈱ 北海道支店
福島工業㈱ 札幌支店
㈱フジマック 札幌営業部
細山熱器㈱ 札幌営業所
㈱ホワイトスチール工業
㈱マグナ 札幌営業所
㈱マルゼン 北海道営業所
三浦工業㈱ 食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県

㈱AIHO 盛岡営業所
三機商事㈱

●宮城県

㈱エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター㈱ 仙台営業所
㈱大穂製作所 仙台営業所
北沢産業㈱ 仙台支店
㈱コメットカトウ 仙台営業所
三洋電機産機システム㈱ 東北支店
タニコー㈱ 東北事業部
東北アイホー調理機㈱
㈱中西製作所 東北支店
ニチワ電機㈱ 仙台営業所
日本洗浄機㈱ 仙台営業所
日本調理機㈱ 東北支店
㈱光工業
福島工業㈱ 東北支店
㈱フジマック 東北事業部
㈱北拓機工
ホシザキ東北㈱
細山熱器㈱ 仙台出張所
㈱マルゼン 東北営業所
三浦工業㈱ 食機仙台営業課

●秋田県

㈲ケーエムイー
新日産業㈱
㈱ビンテック
㈱フルタ

●山形県

㈱三陽製作所
せんじん商事㈱

●福島県

㈲浅川製作所

●関東支部

●茨城県

小野地 賢治
東邦厨房㈱

●群馬県

伊東電機関東販売㈱
㈱大道産業
三洋電機㈱コマーシャルカンパニー
㈲坂東厨房

●埼玉県

㈲イー・ジャパン・フード・サービス
㈱ウエテック研究所
エース工業㈱
㈱エム・アイ・ケー
㈱小倉厨房工業所
桐山工業㈱
クリーンテック㈱
㈲敬和
㈱河野製作所
㈱伸和商会
仲産業㈱
㈱中西製作所 北関東支店
㈱ネオシス 本社工場
㈱深川製作所
㈱扶洋 関東支店
㈱本庄厨房機器製作所
ミクニ厨房設備㈱
㈱モリチュウ

●千葉県

㈱ウィンターハルター・ジャパン
㈱関東三貴
JFE商事住宅資材㈱
㈱セルテック
㈱千葉工業所
㈱野田ハッピー
㈱舞浜ビルメンテナンス

●東京都

アイセック㈱
㈱AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業㈱
アサヒ装設㈱ 東京営業所
東産業㈱
㈱泉設備
イトヤ㈱
㈱上野製作所
エース工機㈱
エスケーエイ㈱
㈱エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター㈱
エレクトロラックス・ジャパン㈱
㈱エレミック
㈱オーディオテクニカ
㈱大穂製作所 東京営業所
㈲小越製作所
オザキ㈱
オピニオン㈱
㈱オリオン
オルガノ㈱
㈱カジワラキッチンサプライ
㈱加藤厨房設備
㈱キシ・トレーディング
北沢産業㈱
㈱キャニオン
国立厨房サービス㈱
クマノ厨房工業㈱
クリーンエイド販売㈱
クリナップ㈱
コニカミノルタテクノプロダクト㈱
㈱コメットカトウ 東京支店
㈲サカモト
サンウエーブキッチンテクノ㈱
三幸㈱
㈱サンテックコーポレーション
サンデン㈱
三洋電機産機システム㈱
三洋電機産機システム㈱ 東京支店
㈱シー・エス・シー
㈱シードトラスト
㈱正和
㈱シンガーハッピージャパン
新成工業㈱
新日本厨機㈱
シンプロメンテ㈱
セコムアルファ㈱
㈱ソフテック
大成工業㈱
大和厨設㈱
タニコー㈱
㈱椿厨房具製作所
㈱照姫
㈱戸井田製作所
東英商事㈱
東京管材㈱
東京超音波技研㈱
東京板金工業㈱
東都ビル整備工業㈱
東宝工機㈱
トーエイ工業㈱
トーショー機材㈱
トランスゲイト㈱
ナカザキ厨設㈱
㈱中西製作所 東京支店
ニチワ電機㈱ 東京支店
日産設備工業㈱
㈱ニット技研
日本エスシー㈱
日本給食設備㈱
日本洗浄機㈱
日本厨房サービス㈱
日本調理機㈱
日本ランコ㈱
バリバリシステム㈱
㈱HALTON
ヒゴグリラー㈱ 東京営業所
福島工業㈱ 東京支社
㈱富士工業所
㈱フジマック
㈲藤村製作所
㈱ブリヂストン 産業用化成品販売部
ホシザキ東京㈱
細山熱器㈱
ホバート・ジャパン㈱
㈱マーメード
㈱マグナ
マッハ機器㈱
㈱マルゼン
三浦工業㈱
㈲美濃製作所
㈱村幸
横河電子機器㈱
㈱ラショナル・ジャパン
理研機器開発㈱
菱電エレベータ施設㈱
ワシオ厨理工業㈱
㈱和田製作所

●神奈川県

㈱エイエル工業
エイシン電機㈱
㈱三栄コーポレーションリミテッド
タイジ㈱
㈲大洋
タマ設備工業㈱
㈱両津工業

●新潟県
サカタ調理機㈱
スギコ産業㈱
㈱ハイサーブウエノ
㈱ハシモト
㈱ワクイ

●山梨県
石川調理機㈱

●長野県
㈱伊東電機工作所
テクノ・フードシステム㈱

●東海北陸支部

●富山県
㈱安達工業
㈱富士厨機
ヤマヤ物産㈲

●石川県
アサヒ装設㈱
サンタ㈱
ホシザキ北信越㈱
㈱マコト

●福井県
畑中厨房㈱
㈱ラボー

●岐阜県
共栄産業㈱
㈱シンコー製作所
㈱セイコー

●静岡県
泉工業㈱
㈱クリエ
三和厨理工業㈱
東洋厨機工業㈱
㈱中松
㈱早川製作所
㈱原川商店
マルゼン厨機㈱
山田冷機工業㈱

●愛知県
㈲愛知厨房製作所
㈱AIHO
イシダ厨機㈱
㈱エムラ販売
オザキ㈱ 名古屋営業所
押切電機㈱
兼八産業㈱
北沢産業㈱ 名古屋支店
㈱国益社
㈱コメットカトウ
三洋電機産機システム㈱ 中部支店
㈱CEK
シーケークリーンアド㈱
シンポ㈱
大有設備工業㈱
タニコー㈱ 中部事業部
中日厨房設備㈱
㈱厨林堂
㈱豊田エイタツ
㈱中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機㈱ 名古屋支店
日本洗浄機㈱ 名古屋営業所
㈱日本厨房工業
日本調理機㈱ 中部支店
服部工業㈱
㈱パロマ
福島工業㈱ 名古屋支店
㈱フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機㈱
㈱マルゼン 名古屋支店
㈱メイトー
横河電子機器㈱ 中部営業所
㈱ライチ
リンナイ㈱
㈱渡辺事務所

●三重県
㈲アイジィエー
㈱ウサミ
スズカン㈱
㈱タチバナ製作所
㈱中部コーポレーション
㈱三重特機

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房㈱

●京都府
シェルパ㈱
㈱八木厨房機器製作所

●大阪府
㈱AIHO 大阪支店
㈱アクシー
アサヒ装設㈱ 大阪営業所
旭調理機㈱
㈱エース厨房機器製作所
㈱エフ・エム・アイ 大阪本社
王子テック㈱ 大阪営業所
㈱大穂製作所 大阪営業所
オザキ㈱ 大阪営業所
㈱尾高厨房器製作所
㈱川泰
関西スチールネット㈱
北沢産業㈱ 大阪支店
クウケン㈱
㈱クラコ
晃洋厨機㈱
㈱コメットカトウ 大阪営業所
㈲コヤマ
㈱サミー
三喜ゴム㈱
三宝ステンレス工業㈱
三洋電機産機システム㈱ 近畿支店
三和厨房㈱
㈱シルクインダストリー
㈱千田
㈱ぞう屋
㈱ダイフィル
タニコー㈱ 関西事業部
㈱土谷金属
常盤ステンレス工業㈱
直本工業㈱
㈱中西製作所
ニチワ電機㈱ 大阪支店
日本洗浄機㈱ 大阪営業所
日本調理機㈱ 関西支店
ヒゴグリラー㈱
㈱ヒロ・インターキッチン
福島工業㈱
㈱フジマック 近畿事業部
㈱扶洋
㈱逢光エンジニアリング
細田工業㈱
細山熱器㈱ 大阪営業所
ホバート・ジャパン㈱ 大阪支店
㈱マグナ 大阪営業所
㈱増井厨房製作所
丸一㈱
㈱マルゼン 大阪支店
㈱明和製作所
山岡金属工業㈱

●兵庫県
関西興業㈱
後藤ステンレス産業
㈱ショウワ
ニチワ電機㈱
㈱明城製作所

●奈良県
㈱シンコー

●中四国支部

●鳥取県
㈲エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機㈱

●岡山県
㈱AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
㈲オリエンタル物産
㈱創研厨房
綜合厨器㈱
タカラ産業㈱
㈱中西製作所 岡山営業所
ビナン厨器㈱
㈱福井厨房
福島工業㈱ 岡山支店
㈱マルゼン 岡山営業所
山県化学㈱
㈱山中

●広島県
北沢産業㈱ 広島支店
三洋電機産機システム㈱ 中四国支店
タニコー㈱ 中国四国事業部
㈱中西製作所 中四国支店
ニチワ電機㈱ 広島営業所
日本調理機㈱ 中国支店
広島アイホー調理機㈱
福島工業㈱ 広島支店
㈱フジマック 中四国事業部
㈱フロムシステムダイレクト
ホーコス㈱
ホシザキ中国㈱
㈱丸八

●徳島県
㈲東四国厨房設備

●香川県
北沢産業㈱ 高松支店
㈱サムソン
四国厨房器製造㈱
㈱中西製作所 高松営業所
ニチワ電機㈱ 高松営業所
福島工業㈱ 四国支店
ホシザキ四国㈱

●愛媛県
㈲厨房のウエマツ
㈱マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

●福岡県
㈱AIHO 九州支店
アサヒ装設㈱ 福岡営業所
伊藤産業㈱
エムケー厨設㈱
王子テック㈱
㈱大穂製作所
オザキ㈱ 福岡営業所
北沢産業㈱ 福岡支店
㈱九州イトミック
㈱コメットカトウ 九州営業所
三洋電機産機システム㈱ 九州支店
タニコー㈱ 九州事業部
㈱中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業㈱
ニチワ電機㈱ 福岡営業所
日本洗浄機九州販売㈱
日本調理機㈱ 九州支店
㈱ネオシス 福岡工場
福島工業㈱ 西日本支社
㈱フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九㈱
細山熱器㈱ 福岡営業所
㈱マグナ 福岡営業所
㈲丸枝
㈱マルゼン 福岡営業所
横河電子機器㈱ 九州支店

●長崎県
㈱長崎日調

●熊本県
イシヌキチョウリ㈱

●大分県
㈲シンコー厨機
㈱中栄工業

●宮崎県
㈲丸一厨房

●鹿児島県
㈱第一食器
ホシザキ南九㈱

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険㈱
ADEKAクリーンエイド㈱
大阪ガス㈱
岡山ガス㈱
関西電力㈱
九州電力㈱
西部ガス㈱
四国電力㈱
商工サービス㈱
仙台市ガス局
中国電力㈱
中部ガス㈱
中部電力㈱
ディバーシー㈱
東京ガス㈱
東京サラヤ㈱
東京電力㈱
東邦ガス㈱
東北電力㈱
トーセツ㈱
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
㈳日本能率協会
広島ガス㈱
北海道ガス㈱
北海道電力㈱
メガソフト㈱

http://www.jfea.or.jp

■本号掲載広告企業名

(50音順)

●東日本大震災を敗戦に例えるケースをよく見かけるが、先の敗戦は66年前の第二次世界大戦である。●その後、軍部と読売新聞社が作った『比島決戦の歌』でニミッツと共に「地獄へ逆落とし」とまで囃された敵国の大将・マッカーサーが、現人神・昭和天皇を凌駕する存在として日本に降り立った時代、日本人はどうしたか。『拝啓マッカーサー元帥様』(袖井林二郎、岩波現代文庫)は、当時そのマッカーサーに寄せられた約50万通の手紙の一部を紹介し、当時の国民の様子を伝えた書籍である。●公職追放を解除して欲しい、戦犯となった家族を助けて欲しい、といった切実なものから、政体の変革または護持、進駐軍歓迎会への招待、贈り物等多種多様である。もちろん占領軍への舌鋒厳しい批判もあったが、大半は「解放軍」とマッカーサーへの好意的なものであったらしい。●近世の武士道が「二君に仕えず」を美徳としていたことを考えると、実に見事な転身ぶりである。とはいえ、強かさというか、しなやかさもまた人間の特徴である。●もっともマッカーサーを一番動かしたのは、会談での昭和天皇の国民を思う言動であったようで、相手に取り入ろうと的外れな御注進を繰り返すような人は相手にされなかったと言うべきか。●さて、今の日本はどうなのだろうか。

厨房

平成23年11月5日発行

●

第48巻／第11号 (No.509)

発行人　福島　裕
編集　工業会広報編集委員会
広報担当副会長　渡辺恵一
広報編集委員会委員長　中川幹夫
広報編集委員会委員　深澤及／細山欣也　寺部良洋／佐々木學　浜野勝正／水上強　松尾圭次／精松弘充　浅場由成／岩崎正明　戸田史子
地方編集委員　矢代聖司(北海道)　沼野章久(東北)　宮沢慎一(東海北陸)　堀之内健士(関西)　福井正晃(中四国)　小野富生(九州)
挿絵　春兆

発行所　社団法人　日本厨房工業会
〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL(03)3585-7251　FAX(03)3585-0170
印刷　伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

定価420円 (税込)　毎月1回5日発行
年間購読　5,040円 (税込)
半年購読　2,520円 (税込)
会員購読料は各年度会費中に含みます。

ホテル・旅館・飲食・中食・給食業界向け日本最大の
展示会で貴社の製品・サービスを売り込みませんか？

見て・触れて・感じて――――。

第12回 厨房設備機器展

主催：(社)日本厨房工業会　(社)日本能率協会

HOTERES JAPAN

国際ホテル・レストラン・ショー

主催：(社)日本能率協会　(社)日本ホテル協会　(社)国際観光旅館連盟
(社)日本観光旅館連盟　(社)国際観光日本レストラン協会　(社)国際観光施設協会

給食・弁当サービス業界にむけた展示会

主催：(社)日本給食サービス協会　(社)日本弁当サービス協会
(社)日本メディカル給食協会　(社)日本能率協会

会期　2012.2.21(火)▶24(金)
10:00～17:00(最終日16:30まで)

会場　東京ビッグサイト
(有明・東京国際展示場)東1～6ホール

出展募集・企画の最新情報はWEBで!!　HCJ　検索　http://www.jma.or.jp/hcj/

出展者募集中!

出展申込期限 2011年10月14日(金)

問い合せ先
HCJ三展合同事務局　社団法人日本能率協会　産業振興事業ユニット内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

グルメ志向を安全とクリーンで支えます。

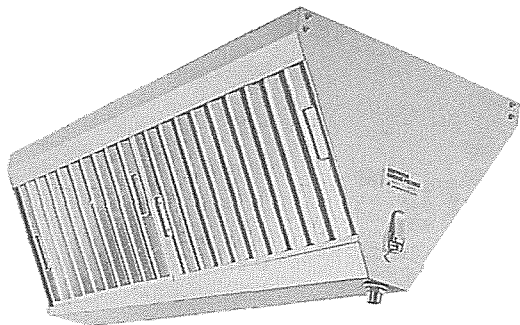
私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ（バッフレッシュⅡ）とダンパー（ＢＦガードⅡ）です。

アクシーの空気（Air）の品質（Quality）を創造（Create）するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。

業務用厨房排気グリスフィルタ

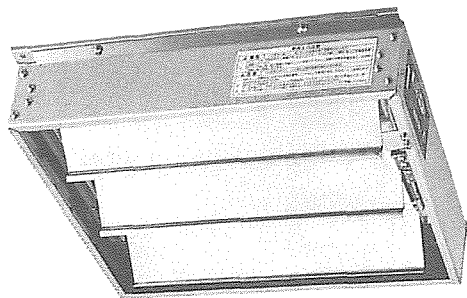
バッフレッシュⅡ

BAFFRESH Ⅱ

●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工･取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー

BFガードⅡ

BF GUARD Ⅱ

●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

発売元 SUGICO スギコ産業株式会社

本社 ショールーム ☎0256(86)3711(代)
インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp
E-mail:sugicohn@sugico.co.jp
東京支店☎03(3537)1951(代)
大阪支店☎06(6767)3611(代)
名古屋営業所☎052(979)6181(代)
札幌営業所☎011(785)9119(代)
仙台営業所☎022(236)6525(代)
新潟営業所☎025(224)2177(代)
広島営業所☎082(871)0037(代)
福岡営業所☎092(621)2021(代)
熊本営業所☎096(340)0010(代)

■製造元

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、
お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。
たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、
コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。
4つの力があるから、もっとお役に立てる。
それが日本調理機です。

コンサルティング力
Consulting

設計力
Design

製品力
Products

メンテナンス力
Maintenance

厨房
第48巻 第11号NO・509
平成23年11月5日発行（毎月1回5日発行）

発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円（送料共）